



<https://www.mepillasquisando.com>



1137 - TORTA DE CHICHARRONES Y AZÚCAR



INGREDIENTES:

250 gr. de Manteca de Cerdo.
200 gr. de Chicharrones de Cerdo.
600 gr. de Harina.
300 gr. de Azúcar.
40 gr. de Levadura prensada.
1 Limón.
350 cl. de Agua.
1 Pizca de sal.

ELABORACIÓN:

Diluimos la levadura en el agua, ponemos la sal y vamos incorporando la manteca derretida. Añadimos a la mezcla los chicharrones, el azúcar y un poco de ralladura de limón. Vamos echando la harina poco a poco, hasta conseguir una masa homogénea. La dejamos reposar tapada unas horas. Trabajamos la masa con las manos y dividimos la masa en 4-5 partes haciendo bolas. Extendemos estas bolas en forma de tortas redondas del grosor que queramos y las ponemos en una bandeja de horno engrasada o sobre papel vegetal. Las cocinamos a 140° durante unos 35-40 minutos. Las sacamos y espolvoreamos con un poco de azúcar.

<https://www.mepillasquisando.com>