



➤ GORDITAS DE AZÚCAR ➤

DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES

- 250 GR Harina
- 175 GR Azúcar
- 1 Pizca de sal
- ¼ cucharada de polvo de hornear
- 75 GR de Manteca INCA
- 1 Huevo
- 1 cucharada de vainilla
- 60 ML de leche caliente

PASOS A SEGUIR

Coloca en la batidora la harina, azúcar, sal y polvo para hornear, dejando que todo se revuelva muy bien, ya que son ingredientes secos.

Una vez que todo este bien integrado agrega la manteca INCA trabajándola con la punta de los dedos hasta que puedas unirlos bien a la mezcla de los ingredientes secos.

Para saber si nuestra mezcla está lista, se tiene que sentir una textura arenosa, si es así podemos añadir la vainilla y el huevo, revolviendo muy bien todo vamos a ir agregando la leche calentita poco a poco.

Amasa para obtener una bola de masa suave y compacta.

Deja reposar por al menos 10 minutos. La dividirás en tamaños iguales de aproximadamente 5 cm.

Calienta un comal o sartén embarrándolo con un poco de manteca o aceite para que no se peguen.

Coloca las gorditas en el sartén para que se cocinen por 5 minutos de cada lado.

Tip: Una vez que estén listas tus gorditas las puedes servir con mantequilla encima, cajeta o algún tipo de crema batida.