

# REPOSTERÍA

## TORTAS DE CHICHARRONES

### INGREDIENTES:

- 3/4 kg. de Harina
- 1/2 vaso de azúcar
- 2 vasos de agua
- 1 trozo de levadura de panadero
- 1/4 kg. de Chicharrones
- Aceite

Mezclar la harina con el azúcar, con el agua templada se disuelve la levadura y se echa sobre la harina y el azúcar.

Se amasa muy bien y se deja reposar unos 20 minutos aproximadamente.

Una vez reposada, se extiende la masa con el rodillo y se rocía con aceite. Se doblan las puntas hacia adentro y se repite esta operación un par de veces.

Se prepara una llanda de horno espolvoreada con harina y se coloca sobre ella la masa extendida.

Los chicharrones se rebozan con azúcar, Por último repartir por encima de la torta los chicharrones y espolvorear con azúcar.