

REPOSTERÍA

TORTAS DE MANTECA

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Harina
- 1 kg. de Azúcar
- 1/2 Kg. de Manteca Blanca
- 4 yemas
- 2 huevos enteros
- Canela molida

Trabajamos bien la manteca, le agregamos el azúcar y seguimos trabajando, añadimos los huevos y por último la harina poco a poco sin dejar de amasar. Con moldes haremos las tortas y las pondremos en la llanda del horno. Una vez cocidas, le pondremos azúcar y canela.

TORTAS DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 1/ 4 kg. de Harina
- 1/4 kg. de Azúcar
- 6 Huevos

Se separan las claras de las yemas y se baten a punto de nieve incorporándoles el azúcar, a continuación las yemas y luego la harina.

Se colocan en aros de papel, y se introducen en el horno a temperatura media.