

REPOSTERÍA

TORTAS 'ESCALDÁS'

INGREDIENTES:

- 3 kg. de Harina
- 3/4 kg. de Azúcar
- 1 litro menos tres dedos de Anís
- 1 litr. Aceite Oliva
- Alegría (Ajonjolí)
- 1 Corteza de Limón
- Miel para bañarlas

La harina se pone en un recipiente que no sea de plástico, para que no se deforme al echar el aceite caliente junto con el azúcar el ajonjolí y el anís, se mezclan.

En una sartén poner al fuego el aceite con un trozo de corteza de limón y cuando esté dorada es el momento de verter el aceite sobre la harina. Removerla con cuchara de madera hasta que se mezcle bien y seguir amasando hasta que la masa esté bien unida.

Hacer las tortas con un molde y colocarlas sobre las llanda del horno y hacerles con el dedo unos hoyitos sin llegar a romperlas.

Cocerlas en el horno. Se bañan en miel antes de servir las.