

# TORTAS DE ACEITE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARISU **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Cuidado q los bordes se hacen antes.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- -1/2 K de harina de trigo -100 gr de azúcar -150 ml de aceite de oliva -150 ml de agua -1 cucharadita de canela molida -

**Preparación:**

## Paso 1

Poner el aceite a calentar y sin que este muy caliente echar la matalauva y el ajonjolí, con mucho cuidado de que no se quemem. Mezclar todos los ingredientes y amasar durante unos minutos. Dejar reposar un cuarto de hora. Luego hacéis bolitas como si se fueran a hacer albóndigas y las dejais muy, muy finitas con el rodillo de amasar. Las poneis en la bandeja del horno en con papel para hornear, y se le echa azúcar por encima. Dejar en el horno a 180° hasta q se haga.