TORTAS DE ACEITE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARISU **Recetizador:** manolomoto

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 quemen. 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 180º hasta q se haga.