

TORTAS DE ACEITE SEVILLANAS



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

LOS LÍQUIDO LOS HE PUESTO TAMBIEN ENGRAMOS, OJO CON ESTO. TIENEN EL AUTENTICO SABOR A LAS TORTAS SEVILLANAS.

Ingredientes para 10 personas :

- 500 GR. de HARINA
- 100 GR. de ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 150 GR. de AGUA MINERAL
- 50 GR. de ZUMO DE NARANJA
- 5 GR. de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 5 GR. de SAL
- 8 GR. de ANIS VERDE, TAMBIEN LLAMADO VATALAUVA
- 10 GR. de SEMILLAS DE SÉSAMO, TAMBIEN LLAMADO AJONJOLÍ
- AZÚCAR BLANCA PARA ESPOLVOREAR
- PARA PINTAR de HUEVO BATIDO

Preparación:

Paso 1

Ponemos todos los ingredientes en un bol y amasamos, Es fácil de hacer, porque al llevar aceite no es una masa pegajosa. Hacemos bolas de 40 gr. Las tapamos y dejamos reposar durante media hora. Las aplastamos con el rodillo y damos forma redonda, las dejamos lo más finas posible. Las ponemos en la bandeja del horno sobre papel de cocina, las pintamos con huevo batido y las espolvoreamos con azúcar, sed generosos que la masa no lleva y es el único ingrediente dulce que llevan. las metemos en el horno precalentado a 200° durante diez o quince minutos, hasta que estén doradas. Las ponemos en la rejilla hasta que estén frías, es entonces cuando cogen el punto crujiente. Metidas en una caja de lata, se conservan bastantes días.