TORTAS DE ACEITE SEVILLANAS

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *mailo*



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 200º 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.