

TORTAS DE ACEITE

INGREDIENTES

100 g de agua templada

100 g de aceite de girasol

10 g de levadura prensada o 1/2 sobre de lev. De panadería

350 g de harina

1 cuch. De anises

2 cucharadita De ajonjolí

1/4 cucharadita De sal

200 g de azúcar

PREPARACIÓN

Poner el agua y el aceite 1 minutos 40° velocidad 2.

Añadir la levadura y la harina 15 segundos velocidad 6. incorporar los anises, el ajonjolí y la sal, 1 minuto velocidad Espiga. Dejar reposar.

Estirar la masa muy finita con la forma deseada y espolvorear de azúcar.

Horno precalentado a 180° de 10 a 15 minutos Hasta que estén doradas.