

# TORTAS FRITAS

## Ingredientes

- Harina.
- Agua templada.
- Levadura prensada.
- Una pizca de sal.
- Bicarbonato.
- Azúcar para rebozar.
- Aceite de oliva para freír.

## Preparación

Colocamos la harina mezclada con el bicarbonato y la sal en un bol y vamos desmigando sobre ella la levadura. Hacemos un hueco en el centro y vertemos en él el agua templada. Amasamos bien hasta obtener una masa. Formamos una bola y la dejamos reposar hasta que doble su volumen. Una vez que la masa ha levado vamos tomando porciones y con las manos la estiramos bien finitas. Freímos las tortas en aceite bien caliente, y una vez fritas las rebozamos de forma generosa en azúcar y listas.

NOTA: Se suelen servir con chocolate caliente, café con leche o incluso con vino dulce en las celebraciones más tradicionales. Son típicas en romerías, fiestas patronales y celebraciones para desayunar.

