

Tortas de reventón



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 vaso de aceite (de los de servir el vino).
- 1 kg de harina.
- 50 gr. de levadura.
- 1/3 l. de agua.
- Sal.

ELABORACIÓN

En un recipiente mezclamos la harina con el agua y la levadura, y una pizca de sal con aceite. Dejamos reposar durante 20 minutos aproximadamente. En una sartén con bastante aceite, freir la masa en forma de tortitas pequeñas. Al servir se puede tomar con azúcar y chocolate

DIFICULTAD: MEDIA

(Anécdota)

Estas tortas se suelen hacer en martes de carnaval.