

# TORTITAS (BLANCA 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g de fariña de repostería</li><li>• 1 sobre de lévedo</li><li>• Media cullerada de sal</li><li>• 50 ml de aceite de xirasol</li><li>• 30 g de azucre</li><li>• 300 ml de leite</li><li>• 2 ovos</li><li>• Manteiga (para pincelar a tixola)</li><li>• Nata montada, chocolate, caramelo líquido ... (para servir)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batedor ou termomix</li><li>• Cunca</li><li>• Vaso</li><li>• Tixola</li></ul>

## ELABORACIÓN:

Primeiro bota todos os ingredientes no vaso e mestura programando 30 segundos e velocidade 5. Coa espátula retiramos os restos de masa da tapa e do interior do vaso ata as cuchillas. Despois vólvese programar 30 segundos a velocidade 5. A continuación vertemos a mestura nunha cunca. Deixamos repousar a masa 10 minutos na neveira antes de utilizala. Finalmente preparamos as tortitas pincelando con manteiga unha tixola pequena. Vanse facendo porcións de masa e cando comecen a saír burbullas na superficie da lle a volta e dórase pola outra parte.

## CONSELLO

Non se debe botar demasiada masa na tixola.

*BÓ PROVEITO!!*