

Recetario de repostería tradicional

Comarca Comunidad de Teruel

TORTAS FINAS

INGREDIENTES (15-20 unidades)

- 500 gramos de harina
- 250 gramos ó ¼ de litro de aceite de oliva virgen extra
- 250 gramos de azúcar
- Medio vaso de agua de aguardiente

Opcional: una pizca de sal cuando echemos el aguardiente

ELABORACIÓN

En una sartén calentamos el aceite hasta que humee y vertemos sobre la harina que habremos puesto en una olla o cazuela. Removemos con una cuchara de madera hasta que esté todo integrado y esperamos a que se enfríe. A este proceso se le denomina “escaldado de la harina” y según las vecinas de la Comarca, es el paso más importante en la calidad de las Tortas Finas. Añadimos el azúcar y el aguardiente y amasamos hasta que de nuevo esté todo completamente integrado y la masa no se pegue (si hiciese falta añadir un poco más de harina). Extendemos la masa quebradiza con un rodillo y con un molde redondo, no muy grande, vamos haciendo las tortas con un grosor aproximado de 1 cm. Hornear 20-30 minutos a 180°. Deben quedar doraditas pero no muy subidas de tono. Cuando las sacamos del horno las rebozamos en azúcar.



COMARCA
COMUNIDAD DE
TERUEL

área de cultura