TORTAS HUECAS (VILLEL)

INGREDIENTES

- 6 huevos
- ½ litro de aceite
- 1 litro de leche
- ½ kilo de azúcar
- 2500 gramos de harina de fuerza
- 1 chorrito de anís
- 125 gramos de levadura prensada

ELABORACIÓN

Se mezclan los huevos batidos con el aceite, la leche, el azúcar, el chorrito de anís y la levadura desmigada. Vamos añadiendo poco a poco la harina y vamos amasando todos los ingredientes. Una vez que tengamos la masa, la dejamos reposar un mínimo de 30 minutos. Dividimos la masa anterior reposada en piezas más pequeñas (cada pieza será una torta) y las volvemos a amasar y las dejamos reposar hasta que estén totalmente fermentadas (este proceso puede durar varias horas ya que al llevar muchos ingredientes grasos cuesta más la fermentación...). Finalmente damos forma a cada una de las piezas ya fermentadas y les untamos huevo batido o solo clara y espolvoreamos con azúcar. Precalentamos el horno y horneamos a 190º durante 20-25 minutos.