

Gorditas de nata



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 piezas de Huevo San Juan

4 tazas de harina

2 cdas. de polvo para hornear

Una taza de azúcar

Una pizca de sal

2 tazas de nata o crema espesa

½ taza de frutos rojos

½ taza de azúcar glass

Palillos delgados de madera

Una pizca de sal

Preparación

1. Mezcla en un tazón la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal.
2. Añade una por una las piezas de Huevo San Juan y bate hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Agrega la nata y amasa hasta tener una masa firme; refrigérala durante 15 minutos.
4. Sobre una superficie enharinada extiende la masa y usa un cortador enharinado para hacer la figura de tu preferencia.
5. Cocínalas en una sartén o comal caliente por 3 minutos de cada lado, hasta que te termines toda la masa.
6. En un plato forma una torre de 3 gorditas, atraviélasas con un palillo y decora la punta con tu fruto rojo favorito, dale el toque final espolvoréandolas con azúcar glass.

Y a compartir se ha dicho.

¡Buen Provecho!