

Gorditas de azúcar



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Prueba estas ricas gorditas, fáciles y deliciosas. El sabor que les da en el comal nadie podrá resistirse a probarlas.

- 1 pieza de Huevo San Juan.
- 2 tazas de harina de todo uso, cernidas.

- 1/4 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 3/4 de taza de azúcar.
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1/4 taza manteca vegetal.
- 1/4 taza leche tibia.
- Cantidad necesaria de mermelada para acompañar.

Preparación

1. En un bowl mezcla la harina previamente cernida junto con la sal, el polvo para hornear, el azúcar y la esencia de vainilla hasta integrar por completo.
2. Agrega la manteca vegetal, con ayuda de tus manos, incorpora poco a poco los ingredientes hasta formar una mezcla arenosa. Añade el Huevo San Juan® y vierte poco a poco la leche tibia sin dejar de mezclar por al menos 10 minutos o hasta obtener una masa suave y homogénea. Envuélvela en plástico adherente y deja reposar por 10 minutos.
3. Una vez que ya reposo la masa, forma bolitas de aproximadamente 40 gramos, procura mantener tapadas con plástico para que la masa no se reseque.
4. Calienta un comal a fuego alto, una vez que el comal este suficientemente caliente, baja la temperatura. Forma tus gorditas apoyándote de una prensa para tortillas. Coloca las gorditas directo en el comal y cocina por 4 minutos cada lado, notarás cómo comenzará a dorarse poco a poco la gordita, procura cuidar la temperatura. Repite hasta terminar con la masa.
5. Deja enfriar y acompaña con mermelada de sabores.