

La receta de tortitas negras que solo lleva 6 ingredientes y es muy económica

17/05/2024



Llegó la hora de la merienda y no hay mejor plan que juntarse con los seres queridos para compartir un lindo momento con mate y masitas dulces de por medio. Sin embargo, dado los altos costos que tienen los productos de panadería, estas oportunidades de reunión se convierten en una alternativa para poner manos a la obra y cocinar algo rico que deleite a todos.

Entre las grandes favoritas de la gastronomía nacional, una **receta clásica** que vale la pena aprender es la de la **tortita negra**. Esta clásica factura argentina no solo se puede realizar con **solo 6 ingredientes**, sino que también cuenta con un proceso de producción (incluyendo amasado y cocción en horno) que lleva menos de **40 minutos**.

Por otro lado, si querés darle tu toque personal y que se asemejen a las reversiones de los panaderos, existe la

posibilidad de rellenarlas, como si fueran un pancito, con dulce de leche, membrillo o la mermelada que tengas en tu casa. Más allá estás característica, se destaca que es una preparación muy económica.



Ingredientes necesarios para hacer estas riquísimas tortitas negras

- 250 gramos de harina común o tipo tres ceros.
- 25 gramos de azúcar blanca.
- 5 gramos de sal fina.
- 20 gramos de levadura fresca o seca (tipo grano).
- 20 gramos de manteca.
- 125 centímetros de agua tibia
- 100 gramos de azúcar negra para cubrir.

- Dulce de leche (opcional).

Paso a paso de la preparación:

1. Para empezar, en un recipiente amplio, poner la harina en forma de «corona» y esparcir, en el mismo sentido, la azúcar blanca y la sal fina para luego mezclar todos los productos sólidos de manera tal que conforme una única «arena».
2. Por otro lado, disolver los 20 gramos de levadura en unos 125 centímetros de agua tibia. Cuando esta materia esté completamente líquida, agregar a la masa y amasar hasta unir los ingredientes utilizados hasta el momento.
3. Una vez que se unió todo, incorporar la manteca, la cual debe estar pomada (a temperatura ambiente), y amasar. En el momento en que se consiga una preparación homogénea y lisa, dejar descansar en el mismo recipiente, pero tapado con un repasador o papel film por unos 15 minutos más o menos.
4. Pasado el tiempo, estirar la masa hasta lograr un espesor de 1/2 cm y cortar en forma circular o cuadrados. Colocarlos en una placa previamente pincelada con manteca o algún producto graso y enharinada.
5. Sobre cada una de las porciones, espolvorear con un poquito más de harina y la clásica azúcar negra que le da este toque tan especial a la receta. Enviar a horno fuerte (220 grados más o menos) por unos 15 minutos o hasta que la base pan tenga un color doradito.
6. Terminar la cocción y dejar enfriar por unos minutos. Si querés hacerlas como en la panadería, poder tomar las tortitas negras, hacerles un corte al medio (como si fuera una figacita de manteca), incorporar una cuchara de dulce de leche bien esparcida y cerrar con delicadeza para que el relleno no se salda o se eche a perder.

Fuente: Crónica