



TORTAS DE ACEITE

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 20 min 6-7 min

Ingredientes

Aceite de oliva: 150 gr
Semillas de anís: 15 g r
Agua: 210 gr
Levadura de panadero: 7 gr
Licor de anís: 60 gr
Azúcar: 60 gr
Harina de fuerza: 540 gr
Una pizca de sal
Semillas de sésamo o ajonjolí: 30 gr



Preparación

1. En aceite caliente pon las semillas de anís, retira rápido porque se queman y deja tostar.
2. Incorpora líquidos y azúcar en el aceite todavía caliente.
3. Incorpora y mezcla el resto.
4. Deja reposar hasta que doble el volumen.
5. Forma las tortas, no muy gruesas y cúbreles de azúcar.
6. Hornea a 230°C con calor arriba y abajo durante 6 o 7 minutos.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tortas de aceite	Postres y dulces	01	01-01-2026	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.