

RECETAS TRADICIONALES ARGENTINAS: TORTAS FRITAS

Parte 2

Coloque las frases al lado de la foto correspondiente.

PROCEDIMIENTO:

Agregar el agua. Agregar el aceite. Verter la harina.

Éstos son los ingredientes. Amasar. Agregar la sal.

Dejar reposar.





Luego, cortar pequeñas porciones de masa. Estirarlas en forma redonda con un palo de amasar. Hacerles un agujero en el medio. Freirlas en aceite caliente. Espolvorear azúcar por arriba.

¡¡¡A disfrutar!!!