Snacks / Uruguay

Torta frita



Platte rondjes gemaakt van gesmolten vet en gefrituurd, die Uruguayanen maken als het regent.

Tijd 65 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 80 g reuzel — gesmolten
- ☐ 1 l Olie om te frituren
- ☐ 200 g Dulce de leche — om te serveren
- ☐ 250ml Heet water
- ☐ 1 theelepel bakpoeder
- ☐ 50 g suiker — om te serveren
- ☐ 1,5 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Meng de bloem met het zout en bakpoeder in een grote kom.

02 Smelt het reuzel en roer het in het hete water tot het gelijkmatig is.

03 Giet de vloeistof bij de bloem en werk het met een lepel tot het voldoende is afgekoeld om te hanteren.

04 Kneed tien minuten met de hand tot een soepel elastisch deeg.

05 Dek het af en laat het twintig minuten rusten op kamertemperatuur.

06 Verdeel het in acht, rol elk een rondje van een halve centimeter en maak een spleet in het midden.

07 Bak op 180 °C gedurende anderhalve minuut en serveer met suiker of dulce de leche.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Jerowiki / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / torta-frita