



GORDITAS DE NATA

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de nata
- 4 cucharadas de dulce de leche
- 3 huevos
- 5 ½ tazas de harina de trigo
- 2 cucharadas de polvo para hornear.

Procedimiento:

1. Bate la leche condensada con la nata y el dulce de leche, añade poco a poco los huevos. Agrega la harina previamente cernida con el polvo para hornear y sigue batiendo hasta obtener una masa manejable.
2. Extiende la masa sobre una mesa enharinada y con un cortador corta círculos. Cuécelas por ambos lados a fuego bajo en una sartén o comal caliente. Ofrécelas calientes.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6