

TORTAS DE MANTECA**INGREDIENTES:**

- 1 Kg. de manteca de cerdo
- 3 cuartos de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 limon rallado
- 1 rama de canela
- 2 cucharadas soperas de vainillina
- 2 Kg. de harina fuerte
- 2 paquetes de levadura (o en su caso impulsor)

ELABORACION:

Batir la manteca de cerdo y las yemas de huevo asta que las pongamos a punto de nieve, luego añadimos la azúcar y seguimos batiendo una vez que este todo bien mezclado le añadimos el limon rallado, la rama de canela molida las cucharadas soperas de vainillina. Una vez q este todo bien mezclado le vamos añadiendo poco a poco la harina mezclada con la levadura (impulsor) y amasamos asta que quede una mezcla homogénea, dar forma y cocer en el horno a 180° unos diez minutos aproximadamente .

