

Tortas de Fuengirola



Ingredientes:

¼ kilo de harina floja
100gr de manteca de cerdo
¼ kilo de azúcar
3 huevos
5gr canela
1 naranja

Receta por
cortesía de
Francisco
"Paco" Trúncer

Preparación:

Se bate la manteca con el azúcar y se le agregan los huevos (reservar un poco de la clara), la canela y las ralladuras de la corteza de la naranja.

Luego se le añade la harina para formar una masa que se trabaja hasta dejarla muy fina. Con ella se hacen tortas y se ponen en la bandeja del horno.

Sobre ellas se derrama clara de huevo para darles brillo y finalmente se meten en el horno hasta que se doren.

Restaurante



Bodega
La Solera

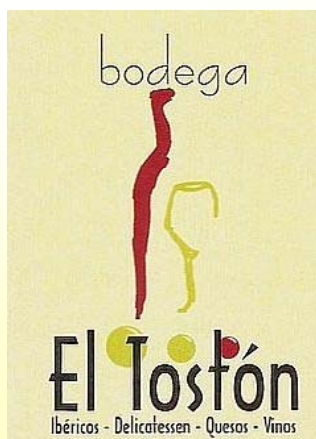
Reservas
952 46 77 08

Octubre-Mayo
Cerrado los Martes
Junio-Septiembre
Cerrado los Domingos

Ambiente familiar. Cocina mediterránea.

C/ Capitán 13 con C/ Oviedo 16
29640 · Fuengirola (Málaga)

Envía tus recetas a correo@fuengirolaesencial.com si quieres que las publiquemos. Más recetas de cocina tradicional, moderna e internacional en nuestra web www.fuengirolaesencial.com



En este mes de abril los esperamos en nuestro horario
ininterrumpido a partir de las 13 horas
hasta las 23:45

San Pancracio - Alfonso XIII, Edif. Terminal - Telf: 52475632 - FUENGIROLA