

GORDITAS DE MANTECA PILY.

1 K harina

¼ K manteca Inca

350 gr azúcar

4 yemas de huevo

1 cda polvos de hornear

1 1/2 tazas de leche tibia

-batir manteca con azúcar a esponjar, añadir las yemas una por una.

-con la pala añadir los polvos cernidos y la leche necesaria para formar una masa que se pueda extender con rodillo. Aproximadamente de medio centímetro de espesor y 4 cm de diámetro.

-se cuecen las gorditas en comal grueso.