

TORTINHAS NEGRAS TRADICIONAIS

Ingredientes:

Massa:

- Farinha tipo 1 1 kg
- Sal 20 gr
- Gordura de carne refinada 150 gr
- Fermento biológico seco 10 gr
- Açúcar 100 gr
- Água 540 gr

Para decorar:

- Açúcar mascavo escuro 400 grs
- Farinha tipo 1 50 grs

Atenção à farinha extra necessária para acomodar as tortinhas negras na assadeira!

"Essa farinha vai garantir que, quando polvilharmos o açúcar mascavo por cima dos pães e levamos ao forno, não grudem na assadeira e nem uns com os outros."

"Como o açúcar mascavo fica muito endurecido devido à grande quantidade de umidade que contém, é recomendável, para deixá-lo mais fluido, fazer uma mistura de açúcar mascavo e farinha."

Fragmento livro Master Chef Técnicas de Padaria Profissional; autor: Paulo Sebess "