

## Tortas de aceite, tradicionales y deliciosas.

Según la [Wikipedia](#), la torta de aceite es una torta dulce fina, crujiente y hojaldrada típicamente sevillana, cuya receta tiene más de cien años dentro de la repostería española. La torta más emblemática es la de la empresa archiconocida [Inés Rosales](#), que indica en su web que este dulce responde al mestizaje de las tres culturas que conforman la identidad andaluza, pero hay obradores, dulcerías y confiterías que las preparan por doquier. La cuestión es que estas crujientes y maravillosas tortas son famosísimas y creo que la mitad de l@s bloggers las hemos hecho en nuestros hornos. En casa las hemos comido en bastantes ocasiones, pero, he de reconocer que es la primera vez que yo las preparo en casa. *¡Y no será la última vez!*



Para hacer estas tortas he utilizado ingredientes de calidad y he intentado cuidar mucho los detalles. Me preocupaba no conseguir esos bordes crujientes y acaramelados que tanto me gustan en las tortas de *Inés Rosales*, pero tengo que decir que los he logrado. *¡Qué buenos!*

Estas tortas están hechas con mucho mimo y con un [aceite de oliva virgen extra DO Montes de Toledo y variedad Cornicabra](#). Nunca antes lo había probado y me ha sorprendido un amargor delicado que me ha parecido realmente delicioso. Además, tiene un color dorado tan intenso que realmente lo hace parecer oro líquido. Un aceite que hay que probar.



Con esta receta, aunque no sea original y sí muy tradicional, quiero participar en el [Concurso de Recetas con aceite de Cornicabra de la DO Montes de Toledo.](#)



### INGREDIENTES

300 g de harina de fuerza, 100 ml de aceite de oliva virgen extra de la variedad Cornicabra DO Montes de Toledo, 125 ml de agua, 25 ml de anís, 2 cucharadas soperas rasas de azúcar panela, 2 cucharadas de azúcar blanquilla, 2 cucharaditas de semillas de anís, 1 cucharada de semillas de sésamo o ajonjolí, 1/4 cucharadita de sal, 4 g de levadura seca.

### ELABORACIÓN

- 1º) Mezclar la harina, las 2 cucharadas de azúcar panela, la sal y las semillas de anís.
- 2º) Mezclar el agua, el anís, el aceite y la levadura y dejar reposar 2 ó 3 minutos.
- 3º) Verter la mezcla líquida en la seca y amasar hasta lograr una masa lisa y suave.
- 4º) Dividir la masa en 8 ó 12 porciones, según las queramos más o menos pequeñas. Hacer bolitas y pasarles el rodillo por encima hasta dejarlas redondas y delgaditas. Tomar cada tortita en la mano y pasar una de sus caras por el azúcar blanquilla, aplastándola bien para que el azúcar se pegue.
- 5º) Disponer las tortitas algo separadas en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado y espolvorear el ajonjolí por encima.
- 6º) Hornear a 210°C durante 10-12 minutos hasta que estén doradas y crujientes. Dejarlas enfriar y guardarlas en una lata.

Si les gustan este tipo de dulces, no lo duden y hagan estas tortas de aceite. **Están riquísimas y son más saludables que la mayoría de los dulces y postres habituales.** Además, son facilísimas de hacer y en 30 ó 40 minutos puedes estar comiéndote una con un café o un té.