

www.lavidaesdulce.net

No tenia tiempo y estaba cansada, mi hija menor me torturaba pidiéndome hacer galletas, yo de solo pensar en ponerme a uslerear y cortar, uslerear y cortar, me daban ganas de ponerme a llorar! Pero como todo tiene solución en esta vida, me acorde que alguna vez vi a unas mexicanas en el colegio de mis niños en China freír pedazos de tortillas para tacos y espolvorearlas con azúcar y canela!

Así que eche a volar mi imaginación y tuve a mi hija cortando estrellas de tortillas mexicanas un buen rato, se hace con cortador de galletas, ojalá de metal por que son mas filosos y ayudan a cortar bien las tortillas, luego las estrellas se pincelan con mantequilla, espolvorear con canela y azúcar y al horno!!!! Nada de freír por su puesto! En unos minutos entretuve y hice feliz a la BB y pude sacar estas lindas fotos para subir al blog, para variar no duraron nada, y los mayores que solo ayudan comiendo.....no dejaron ninguna!

Una receta para salir de apuros y tener a los niños entretenidos, las estrellas quedan crujientes y deliciosas, nadie puede decir que no intento hacer cocinar hasta al que menos le gusta....esta receta es demasiado fácil!

Estrellas de Tortillas con Azúcar y Canela

1/4 taza de azúcar

1- 1/2 cucharadita de canela

4 cucharadas de mantequilla, derretida

8 tortillas de harina para tacos

Precalentar el horno a 160 grados, preparar una bandeja que pueda ir al horno con papel mantequilla o una placa de silicona, reservar.

Cortar cada tortilla de harina con un cortador de galletas, yo use estrellas!

Mezclar el azúcar y la canela en un bol chico y ponerlas sobre un plato plano. Derretir la mantequilla en el microonda. Sumergir las estrellas de tortilla de harina en la mantequilla derretida o pincelarlas por ambos lados, sacudir suavemente el exceso de mantequilla y poner las estrellas en el plato de azúcar con canela. Solo hay que cubrir un lado de la estrella con el azúcar, no los dos. Luego poner las estrellas sobre la fuente reservada con la parte del azúcar hacia arriba hornear hasta que las estrellas estén doradas y crujientes, cuidado que se quemem!!! Se ponen en el horno de 8 a 10 minutos.