

Banderillas



Ingredientes

Banderilla

Aceite Vegetal: c/n

Azucar: Cantidad necesaria

Hojaldre:

Empaste

Mantequilla: 650 Gramos

Hojaldre

Agua: 550 miliitros

Harina: 1 Kilo

Mantequilla: 100 Gramos

Sal: 15 Gramos

Preparación de la Receta

Hojaldre

- En la mesa de trabajo hacer una fuente con *harina*, sal y *mantequilla* en cubos.
- Formar una bola con la masa y reposarla sobre la mesa espolvoreada de *harina*, durante 10 minutos.

Empaste

- Estirar cada corte hacia fuera para lograr formar una cruz y con la ayuda del rodillo adelgazar cada una de las cuatro alas que se estiraron.

- Poner la *mantequilla* en el centro y darle dos vueltas sencillas seguidas por un reposo de 10 a 15 minutos entre vuelta y vuelta.
- Volver a darle 2 vueltas sencillas a la masa hasta completar un total de 6 vueltas sencillas recordando el reposo cada dos vueltas.
- Refrigerar la masa durante una hora por lo menos antes de utilizarla.

Banderillas

- Extender la masa de *hojaldre* a 1cm
- De grosor.
- Cortar con cuchillo rectángulos de 20 cm
- Por 3. 5 cm
- Aproximadamente.
- Barnizar con un poco de aceite y espolvorear con azúcar generosamente.
- Hornear a 180° C
- Hasta que doren por completo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/banderillas>