elGourmet

Bisquet

Ingredientes

Azucar: 75 grs
Huevo: 100 Gramos
Leche: 200 Gramos
Mantequilla: 150 Gramos
Sal: 10 Gramos
Harina de trigo: 500 Gramos
Huevo: 100 Gramos
Levadura en polvo: 4 Gramos
Polvo de hornear: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- Formar con la *harina* recién cernida un volcán en la mesa de trabajo.
- Cortar *mantequilla* fría en cubos medianos.
- Incorporar la *mantequilla* y mezclar con las manos hasta obtener un polvo grueso
- La *mantequilla* no se desintegra completamente, queda como escamas.

Agregar los ingredientes secos

- Sal, azúcar, polvo para hornear y *levadura*.
- Añadir los ingredientes líquidos y trabajar la masa sin sobre mezclar.
- Obtener una masa tersa y suave.
- Envolver en papel plástico y refrigerar por 30 minutos.
- Extender la masa sobre un poco de *harina* a una altura de 2 cm.
- Cortar en forma redonda, colocar en charola con papel para hornear.
- Decorar el centro de cada pieza con un cortador de menor tamaño.
- Barnizar con brillo de *huevo*.
- Reposar media hora antes de la cocción.
- Hornear a 180° C durante 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bisquet