

Bizcochos de grasa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina 0000: 500 gr

Sal: 10 gr

Grasa vacuna: 250 gr

Agua: Cant necesaria

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol la *harina* con la grasa vacuna rallada.
- Unir suavemente cubriendo la grasa de *harina* ; agregar agua helada de a poco y revolver hasta hidratar
- Presionar suavemente hasta unir
- Reservar tapada en heladera
- Estirar a un grosor de 2 cm aproximadamente y cortar círculos con un cortante del tamaño deseado.
- Para la variedad dulce pintar con agua y espolvorear con azúcar impalpable
- Hornear a 200 grados por 15 minutos
- Servir tibios o fríos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcochos-de-grasa-2>