

Bizcochos de Grasa

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 350 cc

Harina 0000: 1 kg

Sal: 20 grs

Grasa: 250 grs

Levadura fresca: 30 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* en forma de corona.
- Espolvorear con la sal y acomodar en el centro la grasa a temperatura ambiente.
- Desmigar con la mano.
- Diluir la *levadura* en agua y verter en el centro.
- Comenzar a unir los ingredientes y amasar hasta obtener una masa uniforme.
- Colocar el bollo de masa en un bol, previamente untado con grasa.
- Cubrir con un lienzo y dejar levar hasta que aumente el doble de su volumen.
- Estirar la masa, espolvorearla con *harina*, doblarla por la mitad y volver a estirla.
- Repetir la operación tres veces más, tapar con lienzo y dejar reposar durante 20 minutos.
- Estirar la masa por última vez hasta obtener un espesor de 1.5 cm aproximadamente.
- Pinchar la superficie con un tenedor y cortar los bizcochitos con un cortapastas del tamaño que se desee.
- Acomodar los bizcochitos sobre una placa para horno, untada previamente con grasa y dejarlos en un lugar tibio durante 20 minutos.
- Cocinarlos en horno a 180 °C hasta que estén ligeramente dorados.

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