Bizcochitos salados para el mate

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal: 20 g
Levadura de panadería fresca: 20 g
Miel: 1 cda
Agua: 250 Ml.
Manteca: 250 Ml.
Harina: 1 k

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bol, colocamos la *harina* y la *levadura* fresca desmigada.
- Mezclamos y añadimos la sal, la miel, la *manteca* derretida y el agua.
- Luego, amasamos y dejamos reposar en un bol tapado con un paño alrededor de 20 minutos.
- Tomamos la masa y la estiramos hasta obtener un grosor de 4mm.
- Cortamos círculos con la ayuda de un cortante o vaso.
- Llevamos a un horno precalentado a 200ºC durante 12-15 minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochos-salados