Chips

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azucar: 60 grs
Harina: 1 Kilo
Levadura: 30 grs
Sal: 20 grs
Agua: 600 cc
Huevo: 1 unidad
Margarina: 100 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en centro azúcar, *levadura*, *margarina*, *huevo* y agua de a poco amasando hasta obtener una masa suave y homogénea.
- Estirar la masa (dándole 10 vueltas en palote)
- Cortar la masa del tamaño deseado (20 gramos).
- Bollar suavemente y dejar reposar 30 minutos en bandeja de bordes altos enmantecada o hasta duplicar volumen y se peguen las paredes entre si.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos y al salir del horno pintar con doradura.

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