elGourmet

Coyotas

Ingredientes

Harina: 5 y 1/2 Tazas
Levadura seca: 11 grs
Piloncillo o Panela: 400 grs
Huevo: 1 Unidad
Mantequilla vegetal: 250 grs
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Poner a remojar la *levadura* seca en ¼ de taza de agua tibia, dejar reposar 15 min
- Agregar las 4 cucharadas de *harina*, mezclar, cubrir con un trapo y dejar reposar al menos 30 minutos hasta que le salgan burbujas.
- Colocar la mitad de un cono de *piloncillo* en una olla pequeña con una taza de agua, calentar y mezclar hasta que se forme una miel
- Dejar enfriar.
- Picar el resto del *piloncillo*, revolcar en 4 cucharadas de *harina* para utilizar como relleno.
- Mezclar la *harina* con la *mantequilla* y la sal, incorporar utilizando las yemas de los dedos
- Agregar el *piloncillo* disuelto y la *levadura* preparada
- Amasar hasta obtener una masa suave.
- Extender la masa hasta que esté a menos de 1 cm de espesor
- Cortar con un vaso *redondo* o cortador de galletas.
- Colocar un poco de *piloncillo* rallado al centro de una tortilla de masa
- Untar con *huevo* batido las orillas
- Colocar otra tortilla sobre esta y presionar las orillas para que peguen con el *huevo*
- Picar con un tenedor la parte superior para que pueda escapar el vapor.
- Cocer sobre una charola o bandeja para galletas a 350°F (175°C) durante 15 minutos o hasta que se vean doradas.

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