Cremonas, Libritos y Cuernitos



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Amasijo

Azucar: 10 grs
Agua: 500 cc
Harina 000: 1 Kilo
Malta: 10 grs
Margarina: 50 grs
Sal: 26 grs

Empaste

Grasa: 250 grs
Harina: 70 grs

Preparación de la Receta

- En un bowl, agregar la *harina*, la *malta*, el azúcar, agua, y la sal.
- Mezclar todos los ingredientes hasta que se forme la masa, que no debe ser blanda, luego tapar con un film por 15 minutos.

Empaste

- Mezclar la *harina* con la materia grasa y darle forma rectangular.
- Luego colocar sobre la masa reposada y doblar la misma de forma que no se escape la materia grasa.
- Con sobadora o palote estirar la masa al espesor de 1 cm y dar una vuelta simple, dejar reposar 15 minutos.
- Dar otra vuelta simple
- El total de vueltas son 4.
- Se considera una vuelta cuando la masa se dobló en 3 y luego se estira al espesor de 1cm.
- Se vuelve a doblar en 3 cuando y se estira ésta vuelta, sería la 2, y así sucesivamente hasta que llegue a la vuelta 4.
- Dejar reposar por otros 15 minutos.

- Estirar la masa y confeccionar las distintas piezas y formatos.
- Cocinar a horno a 210 °C por 15 minutos o hasta que se abran y se doren (según forma y tamaño de la pieza).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremonas-libritos-y-cuernitos