Cubanas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 500 cc
Harina 0000: 1 Kilo
Sal: 25 grs

Empaste

Azucar: c/n
Azúcar moreno: c/n
Harina: c/n
Margarina: 750 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro agua e ir tomando la masa con cornet.
- Dejar descansar en heladera por 30 minutos .
- Estirar con palote formando un rectángulo de 1cm de espesor.
- Acomodar la *margarina* cortada en bastones en el centro del amasijo estirado y envolver con el amasijo.
- Estirar con palote en forma rectangular de 3 mm de espesor y hacer una vuelta doble (doblar la masa ¾ hacia el centro y del otro lado el ¼ restante)
- Doblar por la mitad.
- Dejar descansar en frío 20 minutos y repetir la operación.
- Estirar de 3 mm y cortar un rectángulo un poquito más grande que la placa de horno.
- Picar la masa y colocar en la placa cubriendo toda la base.
- Hacer 2 placas en total.
- Marcar cuadrados y una placa espolvorear con abundante azúcar blanca.
- La placa restante cubrirla con una mezcla de azúcar negra con un poco de *harina* y un poco de azúcar blanca.

- Cocinar ambas placas a 170 °C por 40 minutos , a mitad de cocción bajar a 150 °C.
- Dejar enfriar y cortar en cuadrados.

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