

Cucas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 1 Litro

Panela rallada: 1 Taza

Clavo De Olor: 4 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Masa

Bicarbonato: 1 cda

Agua: 1 Taza

Limón para su ralladura: 1 Unidades

Naranja para su ralladura: 1 Unidades

Harina: 1 Taza

Huevos: 4 Unidades

Harina: 700 grs

Mantequilla: 250 grs

Polvo de hornear: 1 cda

Preparación de la Receta

- Calentar agua, canela y clavos de olor para infundir por unos minutos
- Retirar canela, clavos y agregar *panela* rallada y dejar reducir hasta obtener una melao (reducción oscura y espesa).
- En batidora con lira amasar *harina*, *mantequilla* y huevos hasta integrar todo
- Añadir polvo de hornear, bicarbonato, ralladura de *limón* y *naranja*, melao, agua y continuar amasando .
- Terminar amasando sobre la mesada agregando *harina* hasta obtener una masa lisa y compacta.
- Estirar con palote (1 cm de alto), cortar con cortante circular (5 cm de diámetro) y llevar a una placa de horno enmantecada.
- Cocinar a 180° C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cucas>