elGourmet

Cuernitos y Cremonas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el amasijo:

Harina de malta: 5 g
Agua: 450 cc
Grasa vacuna: 1 cda
Harina 0000: 750 g
Azucar: 40 g
Sal: 20 g
Levadura fresca: 20 g

Para el empaste

Margarina: 200 g

Preparación de la Receta

- En bol agregamos *harina*, *malta*, azúcar, *levadura*, agua, sal y por último la grasa.
- Mezclamos todos los ingredientes hasta que se forme una masa no muy blanda.
- Damos vueltas con el palote hasta que la masa quede lisa.
- Tapamos con film y dejamos reposar durante 15 minutos.
- Pasado ese tiempo, le damos forma rectangular, colocamos sobre la masa reposada el empaste y cerramos la misma sin que se escape la *margarina*
- Estiramos la masa a 1 cm de espesor y damos una vuelta doble
- Dejamos reposar 15 minutos más y damos otra vuelta doble.
- Estiramos la masa a 1 cm de espesor y le damos forma (cuernitos, cremonas)
- Colocamos en una placa y llevamos al horno a 200 °C de 20 a 30 minutos de acuerdo al tamaño de las piezas.

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