Cuernitos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Levadura fresca: 50 grs.
Agua: 310 cc
Grasa: 500 g
Harina 0000: 1 k
Sal: 30 g

Preparación de la Receta

- Sobre la mesa de trabajo forme una corona con la *harina*.
- En el centro disponga la *levadura*, el agua, la sal y la grasa.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.
- Amase durante 5 minutos.
- Deje descansar la masa en lugar tibio.
- Estire la masa con un palote y efectúe un doblado de tres vueltas simples.
- Repita este procedimiento tres veces con un descanso de 15 minutos entre cada vuelta.
- Corte una porción de masa y estire con un palote a 1/2 cm de espesor.
- Corte rectángulos de 10 x 3 cm.
- Tome cada rectángulo de masa por los extremos, enrolle hacia el centro y gire a 90º para formar la pieza.
- Disponga en una platina y deje descansar durante 15 minutos.
- Cocine en horno precalentado a 210º durante 15 minutos.

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