English Muffins



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Mantequilla pomada: 3 cdas.
Harina de Maíz: cantidad necesaria
Azucar: 2 cdas.
Leche: 1 3/4 Taza
Harina 000: 4 1/2 Tazas
Sal: 1 1/2 cda.
Levadura seca: 2 cditas.

Preparación de la Receta

- En un bol, verter la leche tibia
- Añadir el azúcar en forma de lluvia y la *levadura* deshidratada, también en forma de lluvia
- Mezclar ligeramente.
- Trasladar a la cuba de una batidora, con el gancho amasador colocado
- Mezclar por 2 minutos.
- Añadir la *mantequilla* pomada y la *harina* en varios tiempos, intercalando con el batido
- Batir hasta obtener un bollo liso, integrado, hasta que se despegue de los bordes de la cuba.
- Engrasar un bol con *mantequilla* o aceite y colocar el bollo en el mismo
- Tapar y dejar reposar durante al menos 1 hora y ½.
- Sobre una superficie de trabajo, espolvorear suficiente cantidad de *harina* y amasar el bollo con ayuda de un cornet
- Trabajar con *harina* sin excederse -debe quedar una masa húmeda sin que se pegue en las manos-.
- Luego estirar con un rodillo y cortar con un aro para obtener porciones de alrededor de 5 cm de diámetro.
- Levantar las piezas con ayuda del cornet y dejar reposar un rato más en una placa con papel *manteca* y un poco de *harina* de maíz
- En una sartén antiadherente, cocinar a fuego medio durante 5 minutos de cada lado o hasta que se doren levemente.

- Luego de cortar las porciones, vuelve a integrar el excedente de masa
- Amasa, estira y corta más piezas

- Recuerda dejar reposar un rato.
- Acompaña los muffins ingleses con un té, queso, mermelada y/o *manteca*
- Utiliza vajilla inglesa para darle el toque final.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Virginia Sar, Desayunos y Meriendas"

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/english-muffins