Figacitas de Manteca

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua: 160 cc
Leche: 400 grs
Mantequilla: 200 grs
Harina 000: 1 Kilo
Levadura: 30 grs
Sal: 60 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, sal y hacer una corona.
- En el centro agregar *levadura*, leche, agua y **manteca**.
- Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
- Darle 2 vueltas de sobadora o palote.
- Tapar y dejarla reposar 5 minutos.
- Cortar la masa en trozos de 50 gramos y hacer bollitos.
- Tapar con un film y dejar reposar por 15 minutos.
- Finalmente con palote aplastar los bollos, darle forma redonda y picarlos con un tenedor.
- Dejar fermentar hasta que doblen su volumen.
- Hornear por 15 minutos a 200 ºC.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/figacitas-de-manteca