

# Galletas Abizcochadas

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Empaste

**Grasa vacuna:** 60 Gramos

**Margarina:** 60 Gramos

**Harina:** 30 Gramos

### Masa

**Agua:** 200 c.c.

**Azúcar:** 15 Gramos

**Harina:** 500 Gramos

**Materia grasa:** 25 Gramos

**Extracto De Malta:** 1 cdita

**Levadura en polvo:** 5 Gramos

**Sal:** 10 Gramos

### Terminado

**Agua:** c/n A gusto

**Azúcar blanca:** c/n A gusto

## Preparación de la Receta

### Hojaldre

- Mezclar la *harina* con la sal, el azúcar y la *levadura* en polvo
- Unir con la ayuda de una batidora
- Sumar extracto de *malta* y grasa de *vaca*
- Por último agua
- Mezclar hasta unir
- Colocar la masa en una mesa previamente enharinada
- Aplastar un poco la masa y dejar relajar sobre una placa.

## Empaste

- Mezclar en un bowl la *margarina* con la grasa vacuna y la *harina*
- Una vez que la mezcla no tiene grumos dejar descansar en frío

## Empastar la mezcla inicial de la siguiente forma

- Estirar el *hojaldre*, con una espátula rellenar con el empaste, espolvorear con *harina* y dar la primera vuelta simple
- Presionar con los dedos
- Repetir esta acción 2 veces más
- Cortar y picar la masa con un tenedor
- Disponer en placa para horno sobre papel *manteca*
- Dejar descansar
- Rociar con agua
- Espolvorear con azúcar
- Llevar a horno previamente preñado a 200° hasta que caramelice.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-abizcochadas>