Galletas Malteadas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 25 grs
Extracto De Malta: 65 grs
Levadura fresca: 25 grs
Sal: 20 grs
Agua: 500 cc
Harina: 1 Kilo
Margarina: 100 1 unidad

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro *levadura*, extracto de *malta*, azúcar, *margarina* y agua de a poco hasta tomar la masa.
- Amasar hasta formar un bollo liso y estirar con palote.
- Dar 5 vueltas y dejar descansar por 60 minutos.
- Estirar la masa bien fina, picar y cortar con aro circular de 7 cm.
- Estibar en placas enmantecadas y hornear a 180 ºC durante 5 minutos hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-malteadas