

Galletas Malteadas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 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 °C durante 5 minutos hasta *dorar*.

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