

Grisines

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 200 grs.

Sal: 1 1/2 cditas.

Leche: 1/4 Taza

Azucar: 1 cda.

Cafe: 2 cdas.

Levadura: 10 grs.

Aceite: 3 cdas.

Glasé

Agua hirviendo: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: 3 cdas.

Canela: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* en leche caliente.
- Coloque sobre la mesa la *harina*, la sal y el azúcar formando una corona
- En el centro coloque el *café*, el aceite y la *levadura*
- Integre los ingredientes incorporando la cantidad necesaria de agua hasta formar una masa regular.
- Amase muy bien y corte en porciones
- Forme tiras de 1 cm
- De grosor
- Haga un nudo en un extremo y acomódelos sobre una placa enmantecada.
- Deje levar y pinte con agua.
- Cocine en horno caliente unos 15 a 20 minutos.

Glasé

- En un bowl mezcle azúcar impalpable, la canela y agua hirviendo
- Mezcle bien

Presentación

- Retire y pinte con el glasé.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/grisines-3>