

Patatas de oso



Ingredientes

Harina: 4 Tazas

Sal: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Azúcar: 1 Taza

Aceite De Maíz: 2 cdas.

Manteca: 150 g

Polvo de hornear: 1 cdita.

Dulce de membrillo en rectángulos: 200 g

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Preparación de la Receta

- Formar sobre la mesada una corona con 4 tazas de *harina*
- En el centro agregar 1 taza de azúcar, una pizca de sal, 1 cdita de polvo para hornear, 2 cdas de aceite de maíz, 2 huevos, 150 gr de *manteca* y 2 cucharaditas de extracto de vainilla.
- Mezclar con la punta de los dedos desde el centro y formar un bollo cuidando de tocarlo lo menos posible
- Dejar reposar en heladera por lo menos una hora.
- Una vez que la masa esté fría estirar sobre mesada sin usar *harina* adicional hasta que quede fina.
- Cortar en rectángulos de tamaño deseado, disponer en el medio un rectángulo de dulce de membrillo, cerrar doblando a la mitad y cortando en 4 partes el cierre para formar las patas de oso.
- Hornear a 180 durante 25-30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/patas-de-oso>