

Raspaditas Mendocinas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua tibia: 450 c.c.

Harina: 1 Kilo

Sal fina: 10 Gramos

Grasa vacuna: 250 Gramos

Levadura: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- Tamizar *harina* con la sal y formar una corona.
- Agregar *levadura* (disuelta en un poco de agua tibia) y la grasa en el centro.
- Trabajar con las manos hasta unir.
- Añadir el resto del agua tibia y amasar hasta obtener una masa suave.
- Cortar bollos de 40 gramos y dejar reposar 20 minutos tapadas con film.
- Dar forma de tortita, pincharlas con tenedor y colocar en una placa para horno.
- Cocinar en horno a 200° C por 10 minutos o hasta que tomen *color*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raspaditas-mendocinas>