Galletas de Inca

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 275 g de harina de fuerza
- 50 g de manteca
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 15 g de levadura fresca de panadero
- 100 ml de agua
- 5 g de sal

Preparación:

Paso 1

Se pone disuelve la levadura en el agua tibia y se mezcla con el aceite y la manteca. Se hace un volcán con la harina y la sal, se incorporan los líquidos en el centro; se amasa hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Se hace una bola y se reserva en un bol, se cubre con film de cocina y se deja reposar en un lugar cálido hasta que doble el volumen. Cuando la masa ha crecido, se mueve un poco para desgasificarla, se esperan unos minutos y se extiende con un rodillo hasta dejarla con un grosor de 1 cm. Luego se corta con una copa. Es importante aprovechar bien el corte, porque la masa solo se debe unir una vez, para que no pierda elasticidad. Se van colocando en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Se les hace un poco de presión para darle una foja ovalada y se pinchan con un tenedor de postre. Se hornean a 180º durante unos 30 minutos, o hasta que estén doradas.