



DOBLADITAS

Ingredientes

- 1000 g harina Flor Azul
- 100 g de materia grasa (derretida y tibia)
- 100 g mantequilla sin sal (derretida)
- 20 g sal fina
- 450 g agua o leche
- 1 cucharada de polvos de hornear
- 1 huevo (opcional)

Preparación

1. Mezclar la harina Flor Azul, sal y polvos de hornear en un bowl.
2. Agregar la materia grasa, mantequilla e ir incorporando los ingredientes.
3. Añadir agua o leche de a poco hasta formar una masa suave y homogénea.
4. Dividir la masa en bolitas y cubrir con un paño limpio.
5. Uslear cada bolita en círculo, untar con margarina o manteca y doblar en 4.
6. Pinchar las dobladitas con un tenedor.
7. Batir huevo con un tenedor y pincelar las dobladitas (opcional)
8. Hornear a 200 °C por 15 a 20 minutos o hasta que estén doradas.