



COCINA RICA Y SANA



INGREDIENTES

- 1/2 taza de harina blanca
- 1/4 taza de harina integral
- 1/4 taza de harina de avena
- 1 yema
- 2 cucharadas de pisco
- 3 cucharadas de agua tibia
- Endulzante a gusto



Tips: para hacerlo vegano, reemplazar la yema, por un huevo de linaza

CACHITOS

Tiempos

Preparación
20 min

Horneado
30 min



RECETA:

- ✓ Comenzar batiendo levemente la yema.
- ✓ Agregar las harinas, el pisco, el agua y amasar hasta conseguir una masa que no se pegue en las manos.
- ✓ Ajustar el agua o más harina si la masa lo requiere.
- ✓ Probar la masa y agregar endulzante a gusto.
- ✓ Uslerrear sobre un mesón cubierto con almidón de maíz dejando la masa de de 2MM de espesor, para esto usamos el nuevo uslero del @mercadito_crys .
- ✓ Cortar tiras y envolver sobre conos de metal o conos de papel aluminio para darles la forma.
- ✓ Hornear 30 minutos a 180 grados
- ✓ Una vez fría la masa, retirar del cono y rellenar con lo que quieran.
- ✓ Yo hice una pastelera simple y bañe con chocolate el borde.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana