

BÍSKUETES

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 c de sal
- 1 C de polvo de hornear
- 1/3 de taza de aceite vegetal
- 2/3 de taza de leche
- 1 huevo
- 2 C de leche

Preparación:

1. Se prende el horno a 450°F ó 225°C.
2. Se mezclan la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón.
3. Se juntan el aceite y la leche en una taza de medir y se vacía todo este líquido de golpe sobre la harina. Con un tenedor se mezclan los ingredientes hasta que se integre todo. Esta masa se vacía sobre una superficie enharinada y con la mano se aplana a una altura de 2 cms aproximadamente. Se cortan los bísquetos con un cortador redondo y se acomodan sobre una charola de hornear. Los recortes de la masa se juntan sin amasar demasiado, sólo a que se pegue otra vez para seguir cortando el resto de los bísquetos.
4. Con un tenedor se bate el huevo con las 2 C de leche. Con esta mezcla se pintan los bísquetos con una brocha para que tomen color dorado al hornearse.
5. Se mete la charola a hornear durante 12 a 15 minutos ó hasta que se vean dorados los panecitos.
6. Esta receta rinde 10 piezas de 6 cms y se puede duplicar sin problema.