

BISCUITS CASEROS

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 15 minutos

Salen 12 biscuits



Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharada de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza (1 barra) de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos
- 1 taza de suero de leche*
- 1 ½ cucharadas de mantequilla derretida para cepillar

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 450 °F (210 °C) y preparar dos moldes para hornear con papel de hornear.
2. En un recipiente grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Agrega la mantequilla y con un tenedor o una batidora de repostería, corta la mantequilla para que se integre a la harina y la masa quede como migas grandes.
3. Agrega el suero de leche y revuelve con una cuchara de madera o con las manos hasta que esté bien combinado.
4. En una superficie enharinada, coloca la masa y aplanar con tu mano e ir formando un rectángulo de 8 x10 pulgadas y 1/2 pulgada de grosor (yo uso una regla y me quede bien medido).
5. Dobla por la mitad y luego por la mitad nuevamente y vuelve a aplanar en el rectángulo. Haz este proceso dos veces. A la segunda vez ya dejas formado un rectángulo.
6. Con un cortador de galletas de 2,5 pulgadas o con un vaso, corta los biscuits y colócalos en la bandeja de hornear con unos centímetros de distancia. Cepillar con la mantequilla derretida.
7. Hornea durante 13-15 minutos o hasta que los biscuits hayan subido y empiecen a dorarse ligeramente en la parte superior. Retirar y dejar enfriar

durante 5 minutos antes de servir y luego estarán listos para disfrutar con tus acompañantes favoritos, mantequilla, miel, jalea de frutas, Nutella, con lo que gustes.

Notas:

*El suero de leche (Buttermilk en inglés y karnemelk en holandes) la puedes hacer en casa: 1 taza de leche entera le agregas 1 cucharada de limón o vinagre blanca) lo dejas reposar entre 5 a 10 minutos y ya tendrás tu suero de leche.

www.unapizcadeluna.com