

BISCUITS DE LECHE

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 4 tazas de harina de todo uso, más adicional para amasar
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal de cocina
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 taza (2 tazas) de mantequilla sin sal, cortados en piezas de ½-pulgadas, fría
- 1 ½ tazas de buttermilk, bien agitado, más adicional para pintar los biscuits antes de hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

UTENSILIOS:

- Baking Sheets
- Parchment Paper
- Large Bowl
- Food Processor
- Wooden Spoon or Fork
- 2-inch round cutter
- Small Bowl
- Pastry Brush



INSTRUCCIONES:

1. Precalentar el horno a 450°F. Preparar dos latas para horneado, con papel parafinado o spray de cocina, y hacer a un lado.
2. En un tazón grande, mezclar los ingredientes secos: harina, polvo de hornear, azúcar, sal y bicarbonato de soda. Pasar la mitad de los ingredientes secos al tazón del procesador de alimentos. Agregar la mantequilla y pulsar varias veces, hasta que la mezcla parezcan migas, pero con pedazos grandes aún. No sobre mezclar. Regresar esta mezcla al tazón donde están el resto de los ingredientes secos y mezclar hasta combinar.
3. Hacer un agujero al centro y agregar gradualmente el buttermilk y la vainilla, mezclando con un tenedor o paleta de madera, hasta que se empiecen a formar grumos grandes. No dejar que se incorpore toda la masa en el tazón. Colocar la masa en una superficie enharinada, y con manos ligeramente enharinadas, amasar la masa dos o tres veces hasta que se incorpore. Es importante que no amasen en exceso la masa.
4. Formar la masa en un cuadrado o círculo de 8 pulgadas en tamaño, aproximadamente de 1 pulgada de altura. Utilizando un molde redondo de 2 pulgadas, cortar los biscuits y colocarlos en las latas preparadas, separadas aproximadamente por 2 pulgadas cada una. Si no tienen un cortador redondo, pueden cortar cuadrados con un cuchillo afinado para formar los biscuits. Con el buttermilk adicional, agregar un par de pinceladas a los tops de los biscuits. Hornear hasta que estén dorados, aproximadamente 12 minutos.

Caricatura de Serpiente:

coloringpanda.com

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR LASFOODIES.COM