

# TÍPICO SALUDABLE



## HOJALDRAS

### Preparación



### Ingredientes

- 1/2 lb. Mantequilla
- 1 tza. Agua helada
- 1 cdita. Sal
- 4 tzas. Harina de trigo
- 1 cda. Azúcar
- 1 yema de huevo
- Azúcar para espolvorear
- Aceite abundante

1. Harina, sal, azúcar, cernimos. Añadimos mantequilla, mezclamos con los dedos (la masa debe quedar polvorosa).

2. Agregamos la yema de huevo, poco a poco el agua (no debemos amasar mucho) la mezcla debe adherirse a nuestras manos. Reservamos y cubrimos con paño de cocina (es mejor en la nevera para que tome consistencia). Enharinamos nuestra mesa de trabajo, con rodillo extendemos la masa (debe quedar muy delgada).

3. Porcionamos trozos largos e irregulares. En abundante aceite caliente (con anterioridad) freímos por tandas (deben quedar doradas). Retiramos, escurrimos, reservamos en papel absorbente, estando aún calientes espolvoreamos azúcar.



### Información

La hojaldra nos brinda 64% de carbohidratos, y nos proporciona 12% de proteínas