



DOBLADITAS SELECTA

Las dobladitas son un pan tradicional chileno que comparte la base de su receta con la masa de las empanadas, pero que es doblada en cuatro partes.



Recetario musical selecta
DOBLADITAS
Recetario musical selecta



Ingredientes Ingredientes



CANTIDAD / 20 UNIDADES
TIEMPO / 1 HORA

- 1kg de Harina Selecta con polvos de hornear
- 200g de mantequilla
- 20g de sal
- 2 tazas de agua tibia
- 1 huevo

¡TODOS LAS VAN A QUERER PROBAR!

Preparación Preparación

Que un adulto Te Supervise

1

En un bol grande formar un volcán con la harina y en el centro agregar la manteca y la mantequilla previamente derretidas y la sal. Amasar e incorporar el agua hasta formar una masa suave y homogénea.

2

Formar 12 bolitas con las manos y dejar reposar, tapadas con un paño, por 20 minutos. Luego uslear las bolitas de masa y formar círculos de 20 cm de diámetro aproximado y de unos 2 mm de espesor y luego doblar en 4 secciones.

3

En un bol pequeño batir el huevo con un tenedor hasta que la yema y la clara se junten, luego colocar las dobladitas en una lata de horno y pincelar con el huevo batido y hacer hoyos con un tenedor.

4

Hornear hasta que estén doradas, unos 15-20 minutos.

