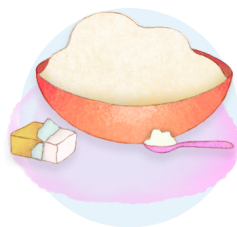


Cachitos

CLÁSICOS Y DELICIOSOS



Ingredientes:

250 g de harina
100 ml de leche
1 cucharada de sal
1 cucharadita de azúcar
2 huevos
3 g de levadura granulada
2 cucharadas de mantequilla
o margarina
Jamón finamente picado
(si lo deseas, puedes
añadir tocineta, queso crema
o queso mozzarella)



1. En un bol, coloca la leche tibia y disuelve el azúcar. Agrega la levadura y dos cucharadas de harina. Mezcla y deja reposar por 10 minutos para activar la levadura.

2. Incorpora el resto de la harina poco a poco, mezclando bien, mientras agregas la sal y sigues amasando.

3. Cuando la masa esté más compacta, aunque algo pegajosa, añade la mantequilla y amasa hasta que se absorba por completo. Sigue añadiendo harina hasta obtener una masa suave y homogénea.

4. Divide la masa en diez porciones iguales. Puedes pesarlas para mayor precisión, y luego forma bolitas con cada porción, estirándolas con el rodillo en forma de triángulo y dejando la parte superior más ancha.

5. Coloca el relleno de jamón en esa parte ancha, y luego dobla los laterales y la parte superior para sellar el relleno.



Seguidamente, enrolla la masa hacia abajo, estirando ligeramente para formar el característico cachito.

6. Colócalos sobre una bandeja engrasada y deja reposar por una hora.

7. Precalienta el horno a 180 °C, y mientras tanto bate un huevo para pintar o barnizar cada cachito.

8. Hornea los cachitos por unos 25 minutos (o hasta que estén dorados), mientras preparas un almíbar ligero con azúcar y agua.

9. Retira los cachitos del horno, píntalos con el almíbar y vuelve a meterlos unos minutos para darles brillo. Finalmente, sácalos y déjalos enfriar ligeramente antes de servir.



CONTENIDO DESCARGADO DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA