

# Carta de músico (galletas finitas de sémola)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

## INGREDIENTES

0

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| 350 gr          | Harina repostería            |
| 150 gr          | Sémola — semolín bien finito |
| 10 gr           | Levadura                     |
| 25 gr           | Mantequilla — blanda         |
| 1 cucharadita/s | Azúcar                       |
| 250 ml          | Agua — aproximadamente       |

## ELABORACIÓN

En un bol colocar la harina cernida, mezclar con el semolín y hacer un hueco en el centro, agregar la levadura desgranada + la mantequilla a temperatura ambiente + azúcar e ir integrando el agua para formar un bollo. Amasarlo, dejarlo descansar ½ hora. Luego cortar trozos de masa y estirar fin finito con un rodillo ó pasar por la máquina de pastas espolvoreándolo con semolín solo, formar tiras largas o figuras irregulares con una ruedita de pizza. Si se desea soborizar, espolvorear con queso rallado, semillas de sésamo, amapola ó alguna hierba. Conservar en latas, duran varios días, son Ideales para acompañar un rico queso, paté, jamón crudo..., en fin lo que la imaginación y ganas les apetezca...