

Carta de músico (galletas finitas de sémola)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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...