



HOJALDRE

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 180 g de margarina
- 450 g de harina
- ½ cucharadita de sal
- 160 ml de agua de hielo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿cuántas veces hemos visto recetas para las que necesitamos hojaldre? Varias, ¿cierto? Para esos platillos les diré cómo prepararlo.

Batimos la harina, la sal y la margarina en rodajitas congeladas, a la mitad del proceso agregamos agua y seguimos hasta que la masa quede uniforme. La dejamos reposar cinco minutos y la pasamos a la mesa.

Vamos a moldear la masa formando un rectángulo y doblamos en tres, repitiendo este procedimiento en tres ocasiones más. A continuación, vamos a refrigerar durante 15 minutos, la sacamos y doblamos dos veces más. Dejamos reposar por media hora en congelación y, ahora sí, está lista para usar.

Amigas, este hojaldre refrigerado les dura dos días y si la congelan puede durarles algunas semanas más. Ya lo saben, la próxima vez que necesiten hojaldre nadie les tendrá que decir cómo hacerlo.

 LaVillitaMX  @LaVillita