



## Bisquetes exprés

**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Tiempo de cocimiento:** 15 minutos

**Tiempo total:** 20 minutos

**Porciones:** 6 a 9 bisquetes.

De uno de mis libros de recetas más viejitos, es un clásico y tenía mucho tiempo de no hacerlo en casa. No parece que con solo 2 ingredientes queden unos bisquetes tan rápidos y sabrosos, pero quedan, se los prometo.

Por lo mismo lo importante es la calidad de los ingredientes ya que de eso depende el éxito de la receta. La harina tiene que ser comprada como «self rising» o harina para repostería, debido a que es una harina de muy baja fuerza y tiene un agente leudante que es el polvo para hornear y sal. Si no se consigue, aquí les pongo la receta de cómo la pueden preparar en casa.

El contenido graso de la crema es básico, ya que de ahí se obtienen los lácteos y la grasa que necesita la receta, chequen muy bien los ingredientes.

Lo que sí les aseguro es que una vez teniendo los ingredientes adecuados a la mano, es una receta que no van a soltar nunca. Se preparan literalmente en 5 minutos más el tiempo de horno.

Estos panecitos quedan neutros, antes de hornear a la masa se le puede agregar jamón y queso en cuadritos, pedacitos de cebollín y chorizo, tocino, etc. O bien se pueden agregar frutos secos. También cuando salen del horno se pueden comer dulces o salados.

No dejen de darles una barnizada con la misma crema antes de meter al horno para que queden bien brillosos, incluso les pueden espolvorear una poca de sal de mar, o bien de azúcar perlada.

Les recomiendo que preparen solo los que se vayan a comer, ya que saben mucho mejor recién hechos o bien a temperatura ambiente el mismo día que se prepararan.

### Ingredientes:

- 1 ½ Taza o 170 gr. de harina con levadura ( "self rising flour" o harina para repostería).
- ¾ Taza o 170 gr. de crema espesa bien fría ("heavy cream" o crema para batir con alto contenido graso, de 36% o más).

\* Si no se tiene la harina con levadura, se prepara de la siguiente manera:

- 1 Taza de harina baja en proteína (8 o 9%).
- 1 ½ cucharadita de polvo para hornear.
- ¼ cucharadita de sal.
- Revolver todo y cernir tres veces.

En el caso de esta receta se tendrían que preparar 2 tazas de harina con levadura ya que la receta pide 1 ½ taza, lo que sobra se guarda para la siguiente vez que se utilice.



## Bisquetes exprés

### Procedimiento:

En un tazón hondo poner la harina y agregar la crema. Revolver muy bien hasta que quede humedecida toda la harina y se puede "juntar" con la mano si se aprieta suave mente.

Procurar no usar las manos para que no se caliente la crema, se puede usar un batidor danés o una raspa. Solo al final integrar con las manos.

Preparar una charola con papel pergamino en el fondo.

Usar un "scoop" para nieve (tamaño al gusto) y porcionar la mezcla sin apretar mucho. Colocar sobre la charola. Barnizar con la misma crema.

Hornear a 180°C o hasta que estén bien cocidos y dorados por encima.

Comer calientitos, recién salidos del horno o bien a temperatura ambiente el mismo día.

Se puede congelar la mezcla en crudo, ya porcionada en una charola y cuando esté bien firme, se pasan las bolitas a una bolsa para congelar.

Cuando se vayan a usar, se llevan directo del congelador a un horno precalentado y listo.

**¡BUEN PROVECHO!**

