

Dobladitas



★★★★★ 4/5

128 votos

Añadir a Favoritos

¿Nos creerías si te decimos que hacer dobladitas es asombrosamente fácil? Visualmente se ven complicadas de preparar, ¡lo sabemos! Pero no te preocupes de más porque cuando tienes la receta contigo ¡todo es muchísimo más fácil! Y ojo, que no lo decimos solo por lucimos con la preparación que te dejaremos a continuación, hay convicción tras nuestras palabras.

PARA: 30 UNIDADES / PREPARACION: 1 HORA / DIFICULTAD: BAJA

- 1 kg. de harina Selecta sin polvos
- 100 gr. de manteca
- 100 gr. de mantequilla sin sal
- 20 gr. de sal
- 450 ml. de agua o leche
- 1 cda. de polvos de hornear 1 huevo



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

Precalienta el horno a 200°C.

02.

En un bol grande, mezcla la harina con la sal y polvos de hornear. Agrega la manteca, mantequilla derretida e ir amasando para integrar. En paralelo, añade el agua de a poco para ir uniendo la preparación. Amasa hasta formar una masa suave y homogénea.

03.

Divide en 30 bolitas y cúbrealas con un paño limpio. Trabaja de a una, uslereando en un círculo y doblando en cuatro partes. En un bol pequeño, bate el huevo con un tenedor hasta que la yema y la clara se junten.

04.

Pon las dobladitas en una lata para horno y pincela con el huevo batido. Pincha con un tenedor y lleva al horno hasta que estén doradas, durante unos 15 a 20 minutos. Sirve tibias.