

Bay biscuit



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **20**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bay-biscuit>

Preparación

Colocar en un bol todos los ingredientes secos tamizados. Incorporar el aceite y los huevos y batir con batidora eléctrica durante 4 minutos. Rociar con aceite en aerosol un molde de 20×20 cm con papel manteca en la base y enharinarlo. Colocar la mezcla y llevar a un horno medio a bajo (170°C) durante 35 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Cortar en tiras de 1 cm de espesor y colocar en una fuente limpia apta para horno. Llevar a un horno mínimo para secarlos girándolos durante su cocción hasta que estén sequitos y crocantes. Mantener en frascos. Disfrute!



Ingredientes

- 1 taza/s Harina leudante
- 3 cucharadita/s Polvo de hornear
- 3/4 taza/s Azúcar impalpable
- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- 3 Huevos
- 1 poco Aceite en aerosol

Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Dulces, Pan y otros panificados para la casa