

# Bizcochitos de crema



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bizcochitos-de-crema>

## Preparación

Mezclar la harina con la sal y luego con la crema de leche. Amasar hasta lograr una uniformidad en la masa. Dejar descansar unos 15 minutos y luego estirar hasta lograr un espesor de 1/2 cm. Cortar los bizcochitos de la forma deseada y llevarlos a una placa enharinada. Hornearlos en horno precalentado a 180°C de 10 a 15 minutos, hasta que se les forme un piso dorado. Y listo, así de fácil. Una vez tibios acompañarlos con mate bien amargo.

Disfrute! Fuente:

<http://puragula.wordpress.com/>



## Ingredientes

- 250 gramo/s Harina leudante
- 250 cc. Crema de leche
- 5 gramo/s Sal

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Desayuno