

Bizcochos con azúcar negra: una receta clásica que se hace en solo media hora

27/07/2024



Llegó la hora de la **merienda** y la caída del sol exige unos buenos mates o alguna infusión calentita que nos despierte después de una larga jornada de trabajo. Si todavía no sabes con qué comer, te traemos una **receta sencilla** de los tradicionales **bizcochitos agridulces de azúcar negra**.

Uno de los grandes beneficios de esta **riquísima preparación** es que lleva **pocos ingredientes**, los cuales se pueden comprar por poca plata, y su cocción total lleva **menos de media hora**. Asimismo, vale la pena destacar que, a pesar de no llevar muchos productos, es muy **rendidora e idea para guardar para las próximas jornadas**.

Cinco únicos ingredientes:

- 250 gramos de harina leudante.
- 50 centímetros de aceite.
- 1/2 cucharada de sal fina.
- Azúcar negra (la cantidad dependerá de tu gusto).
- Agua.



Paso a paso de esta sencilla preparación matera:

1. En un recipiente amplio, vamos a poner la harina en forma de «corona» y con un hueco en el medio para luego completar con los demás ingredientes. Siguiendo la estructura del hidrato, también ponemos la pizca de sal fina que debe estar bien distribuida.
2. En el centro, colocamos la aceite (si no tenés, podés cambiar por manteca o grasa) y mezclamos hasta que quede una «arena». Cuando logres esta contextura, de a poco, sumamos el agua que debe estar a temperatura media.
3. Unir todos los productos utilizados hasta que sé conforme una masa uniforme y lisa. Estiramos y plegamos por lo menos dos veces como si fuera un folleto o revista. Esta acción es la que le dará el crocante de hojaldrado. Finalmente, hacer un rectángulo grande que no debe ser muy fino y cortamos en cuadraditos o triángulos.
4. Humedecemos la masa con una pincelada de agua fría y espolvoreamos con abundante azúcar negra. Enmantecamos o aceitamos una placa apta para cocción y colocamos todos los bizcochos agridulces. Cocinamos en horno a temperatura moderada a fuerte durante 10 a 12 minutos.
5. Pasado el tiempo estimado de cocción o cuando estén bien doraditas, sacamos del horno y esperamos a que se enfríen, ya que la azúcar caliente suele ser peligrosa. Finalmente, servimos con unos ricos mates o la infusión que más te guste.

Es importante que sepas que si no comes todas las galletiras, las podés guardar en un frasco que esté bien limpio o en una bolsa hermética para que no se pierda la azúcar negra ni se humedezcan con la temperatura ambiente. Esta es una buena alternativa, sobre todo si querés tener algo dulce para la

merienda sin necesidad de estar prendiendo el horno todos los días.

Fuente: Crónica