

¿Te sobró puré? Prepará estos bizcochitos de papa que quedan muy ricos y gastás poca plata

28/09/2024



Si tenés puré de papa sobrante, no lo tires. Convertilo en unos sabrosos bizcochitos de papa, perfectos para la tarde de mates. Esta receta, además de ser práctica porque sirve para aprovechar las sobras y disfrutar de una merienda distinta, es deliciosa y muy fácil de hacer.

Estos bizcochitos, que quedan crocantes por fuera y suaves por dentro, son el acompañamiento perfecto para las infusiones de la merienda. En cuestión de minutos y con pocos ingredientes, podrás disfrutar de unos ricos bocaditos para compartir a la hora del mate.

Receta para hacer bizcochitos de papa

Ingredientes

1/2 taza de puré de papa

1/2 taza de harina leudante

4 cucharadas de aceite de oliva o lo podés reemplazar con 50gr de manteca

Sal, pimienta y orégano

Queso rallado (opcional)



Mirá cómo hacer unos delicioso bizcochitos de papa para el mate.

El paso a paso

1. Mezclar el puré de papa con el aceite o la manteca y el queso rallado en un bowl.
2. Condimentar con sal, pimienta y orégano. Mezclás todo con la ayuda de una espátula y agregás la harina leudante poco a poco, mientras mezclás hasta formar una masa suave.
3. En una superficie enharinada, amasar la mezcla hasta que quede homogénea y no se pegue en las manos. En caso de necesitar más harina, le añadís en pequeñas cantidades para evitar que queden muy secos.
4. Estirar la masa hasta que quede de unos 2 cm de espesor y cortar los bizcochitos con un cortante redondo. Si no dispones de un cortante, podés formar tus bizcochitos de papa con tus propias manos. Hacé unas bolitas y presionás un poquito para formarlos.
5. Llevar a una bandeja enmantecada o con papel manteca y

hornear a 180°C durante unos 15-20 minutos, o hasta que estén dorados.



Podés acompañar estos bizcochitos con salsas o queso untable para realzar su sabor.

Tips adicionales:

- Si querés un sabor más intenso, podés agregar hierbas como albahaca o tomillo a la masa.
- Para una textura más crujiente, pintá los bizcochitos con un poco de aceite de oliva o huevo batido antes de hornearlos.
- También podés hacer una versión más ligera reemplazando la manteca por aceite de girasol o coco.
- Para sumarle más sabor, podés disfrutar de estos bizcochitos con algún dip o salsa untable. Por ejemplo, podés mezclar queso untable con ciboulette (o verdeo) u otras hierbas aromáticas.

Estos bizcochitos se pueden disfrutar calientes recién salidos del horno, y son el acompañamiento perfecto para una tarde de mates o incluso para una picada improvisada. ¡No desperdiciés más el puré sobrante y dale nueva vida con esta receta!

Fuente: Crónica