



Hojaldras

Description

Hojaldras – Hojuelas or Flakes (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de harina de trigo
- ½ taza de agua (125 mililitros aprox)
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar morena o panela en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de canela en polvo (opcional)
- Suficiente aceite para freír
- Azúcar para decorar

Preparación

1. En una taza poner la harina, 1 cucharada de azúcar, canela, la mantequilla y mezclar manualmente hasta formar migas de harina.
2. Luego agregar el extracto de vainilla, agua y mezclar muy bien hasta obtener una masa consistente no pegajosa.
3. Colocarla en una bolsa de plástico y dejarla en la nevera por lo menos por 1 hora.
4. Luego sobre en una superficie enharinada, extender la masa con un rodillo y dejarla de 8 milímetros de grosor más o menos.
5. Cortar las hojaldras del tamaño y forma deseada.
6. Calentar el aceite a temperatura media y freír cada hojaldra por unos minutos hasta que doren.
7. Sacar y poner en un papel de cocina para absorber el exceso de aceite.
8. Rebozar con el azúcar rápidamente y servir.

Hojaldras or Flakes (English version)

Ingredients

- 250 grams of plain flour
- ½ cup water (125 mililitres aprox)
- 2 tablespoons butter

- 1 tablespoon brown sugar or brown sugar powder
- 1 teaspoon vanilla extract
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon ground cinnamon (optional)
- 1 teaspoon sugar
- Enough oil for frying
- Sugar for garnish

Preparation

1. In a bowl put the flour, 1 tablespoon sugar, cinnamon and butter and mix by hand until the flour becomes crumbly.
2. Then add the vanilla extract, water and mix well until stiff dough is not sticky.
3. Place in a plastic bag and leave in the fridge for at least 1 hour.
4. On a floured surface, roll the dough with a rolling pin to 8 mm thick or so.
5. Cut the flakes into desired sizes and shapes.
6. Heat oil to medium heat and fry each side for a few minutes until golden brown.
7. Remove and place on paper towels to absorb excess oil.
8. Quickly sprinkle with sugar and serve.