

Panecillos de Suero (buttermilk biscuits)



- 4 tazas de harina all-purpose
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)
- 1 cucharadita de bicarbonato (baking soda)
- 1 taza de manteca vegetal, fría y cortada en pedazos
- 1 1/2 tazas de suero de leche (buttermilk)

En un bowl grande.. mezclas todos los ingredientes secos. Agregas los pedazos de manteca vegetal y con las manos, lo vas incorporando en la harina.. La idea es que la harina quede sin pelotas de manteca, pero no que quede cremosa. La harina debe quedar como granoso y suelto.

Haga un hueco en el centro de la harina y echas el suero. Con las manos, lo vas a mezclar solamente hasta que se una la mezcla en una masa pegajosa.. No so sobre mezcles.

Echas la masa sobre una mesa enharinada y lo doblas 2 o 3 veces, para que se una bien.. pero no lo sobre mezcles.

Vuelva a enharinar la superficie y usando un rodillo, estiras la masa a 3/4 de pulgada de gruesa. Ahora cortas los panecillos usando un cortador o si no tienes uno.. tambien

puedes usar un vaso pequeño.

Cortas los panecillos por mitad y sigues el procedimiento de la receta del monkey bread.

Al cortar los panecillos, van a haber muchos sobrantes. Los unes nuevamente y los cortas hasta usar toda la masa.

Asi quedó el monkey bread con los panecillos hechos en casa..

Si solo deseas usar la masa para hacer panecillos.. pues colocas los panecillos sobre una placa de hornear y los hornéas a 400 F por 10 o 12 minutos o hasta que los panes muestren un poco de color en las orillas.. Si las dejas más tiempo que eso.. se le queman. Las cortas por mitad y le untas mantequilla y una poca de miel.. y son sabrosos con un poco de café caliente..