

Baking Powder Biscuits



2 tazas de harina (all-purpose flour)
2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)
3/4 cucharadita de sal
5 cucharadas de manteca vegetal (shortening)
3/4 taza de leche

1. Pre-calientas el horno a 450F (230C).
2. En un bowl mezclas la harina, polvo de hornear y sal. Agregas la manteca vegetal (fria) y lo mezclas con las manos hasta que la harina parezca como granos de arroz. Agregas la leche poco a poco, mezclando para formar una bola de masa. Es sumamente importante no sobre mezclar, para que queden bien.
3. Con un rodillo aplanas la masa, sobre la mesa harinada, a 1/2 pulgada y usas un cortador de biscuits o un vaso para cortar los biscuits. Ponga los biscuits sobre una placa de hornear, sin engrasar, y los hornéas a 450F (230C) por 12 a 15 minutos. No los dejen dorar demasiado o se queman..