

# **GOLFEADOS**

## **INGREDIENTES**

- 2 Tazas de harina todo uso
- 1 Sobre de levadura seca (granulada)
- ½ Taza de azúcar
- 1 Cda de sal
- 1 Huevo, batido
- ½ Taza de agua tibia (para la masa)
- 1/3 Taza de agua (para el almíbar)
- 3 Cdas mantequilla derretida
- 3 Cdas de semillas de anís dulce
- 2 Tazas de papelón rallado o azúcar de panela
- 2 Tazas de queso fresco blanco duro rallado

## **PREPARACIÓN**

Precalentamos el horno a 180° C.

En un envase mezclamos la harina, levadura instantánea, azúcar, sal, el huevo batido y la ½ taza de agua tibia. Añadimos las 3 Cdas de mantequilla derretida y amasamos y al tener una masa suave y homogénea la ponemos sobre una mesa donde la puedas extender.

Formamos una bola y dejamos reposar sobre un plato ligeramente engrasado y cubierto con un pañito por 1 hora o hasta que duplique su volumen.

Luego de pasar la hora, amasamos nuevamente y extendemos con la ayuda de un rodillo o una botella sobre una mesa previamente enharinada hasta obtener un rectángulo de ½ pulgada de espesor.

Una vez extendida la masa untamos mantequilla sobre la masa y esparcimos las 2 Cdas de semillas de anís, 1 ½ taza de papelón y 1 ½ taza de queso blanco rallado.

Enrollamos la masa en forma de cilindro y cortamos en rollitos para formar golfeados de 3/4 pulgadas aprox.

Colocamos los golfeados en una bandeja previamente engrasada para hornear. Dejamos reposar por ½ hora tapados con un pañito de tela.

Mientras, en una olla pequeña a fuego medio-bajo preparamos un almíbar con ½ taza de papelón, 1/3 de taza de agua y 1 Cda de semillas de anís, revolvemos constantemente, hasta que tenga el punto de un caramelo, retiramos del fuego y reservamos

Horneamos los golfeados durante 20 min o hasta que doren ligeramente, los sacamos y bañamos los golfeados con el almíbar de papelón por encima y horneamos por 5 min más.

## **SUGERENCIA**

Se pueden comer acompañados de un buen café o chocolate caliente y queso blanco.