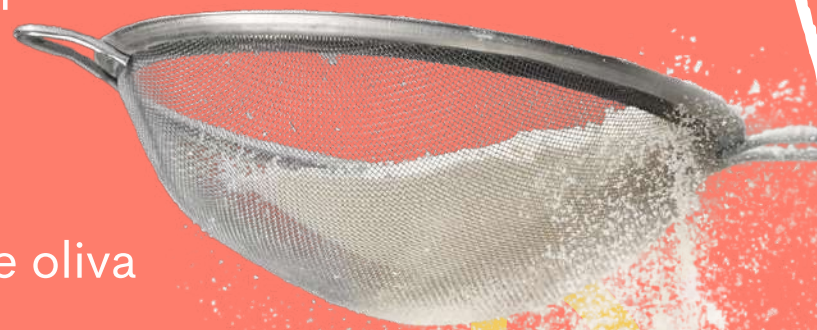




PALITOS DE AJO

Ingredientes

- 1 taza agua tibia
- 3 tazas de harina
- 2 cucharadas de levadura
- 2 cucharaditas de azúcar
- 150 gr de mantequilla
- 6 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de orégano
- 2 cucharadas de queso parmesano
- opcional: perejil picado





Paso a paso

1. En un recipiente pequeño poner 1 taza de agua tibia (NO caliente), 1 cucharada de harina, espolvorear 2 cucharadas de levadura, 2 cucharadas de azúcar y revolver bien con una cuchara de palo. Dejar reposar por lo menos 5 minutos para que la levadura se active y salga espuma.
2. En un bowl poner esa mezcla y agregar 3 tazas de harina, 3 cucharaditas de mantequilla derretida, 3 dientes de ajo rallados o molidos y 2 cucharadas de aceite de oliva. Al final de todo eso, agregar 1 cucharadita de sal.
3. Revolver y formar una masa suave, amasar por lo menos por 10 minutos y hacer una pelota. Cubrir con alusa plast y dejar reposar por lo menos por 30 minutos. Notarás que su tamaño crecerá.
4. Toma la masa y divídela entre 10 a 15 pedazos homogéneos. Luego, con las manos formar palitos y dejarlos sobre la lata del horno previamente espolvoreada con harina. Dejar reposar los palitos por lo menos por 30 minutos tapados con plástico. TIP: puedes darles forma girándolos como un resorte, o si quieres que queden más planos los aplastas en la lata del horno. Precalentar el horno.
5. Derretir en un mini bowl 5 cucharadas de mantequilla, 1 cucharadita de sal, 3 dientes de ajo rallados o molidos, el orégano, 2 cucharadas de queso parmesano y si quieres perejil picado. Mezclar y pincelar $\frac{3}{4}$ de la mezcla sobre los palitos.
6. Llevar al horno (previamente calentado) por 10 a 15 minutos (o que estén doraditos). Una vez sacados, pincelarlos con lo que queda de la mezcla.

TIP: si quieres que queden más aceitosos, puedes agregarle aceite de oliva a la mezcla y más mantequilla, a tu gusto!

