

# Receta de dobladitas chilenas



## Receta de dobladitas chilenas

Las dobladitas son un tradicional pan chileno **que comparte la base de su receta** con la masa de las [empanadas](#), pero que es doblada en cuatro partes, horneadas directamente y habitualmente acompañadas de queso.

## ¿Cómo hacer dobladitas chilenas?

Las dobladitas chilenas **se pueden preparar directamente** a partir de la siguiente receta, a la opcionalmente se puede añadir polvos de hornear si se desea un resultado algo más esponjoso, o bien utilizar parte de la masa que se elabora para preparar empanadas de horno.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Panes Básicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 300

**Vitaminas:** A, B3, B6, B12, D

**Minerales:** Fósforo, Magnesio

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** 6 personas

## Receta de dobladitas chilenas

### Ingredientes

- 1 kg de harina
- 450 ml de agua o leche
- 100 g de manteca (6  $\frac{1}{2}$  cucharadas)
- 100 g de mantequilla sin sal (6  $\frac{1}{2}$  cucharadas)
- 20 g de sal (4 cucharaditas)
- 4 g de polvos de hornear (1 cucharadita)
- 1 huevo

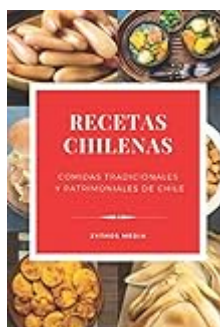
### Preparación

- **1.** Cernir y mezclar en un bol grande la harina, la sal y los polvos de hornear, agregar la mantequilla derretida, la manteca y mezclar con la batidora utilizando las espas de amasado, agregando el agua o la leche poco a poco hasta formar una masa suave y homogénea.
- **2.** Encender y pre-calentar el horno a 200°C (392°F) por al menos unos 10 minutos.
- **3.** Dividir la mezcla en 20 o 30 trozos de masa dependiendo del tamaño deseado de las dobladitas y

reservar cubiertas con un paño de cocina limpio, amasar cada pieza individualmente con un uslero, formando un circunferencia y luego doblar en cuatro partes.

- 4. Batir el huevo en un bol pequeño y con un tenedor mezclar hasta obtener una textura homogénea.
- 5. Distribuir las dobladitas en una lata de horno ligeramente aceitada, pincelar con el huevo batido y pinchar con un tenedor, llevar al horno pre-calentado y cocinar por unos 15 a 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
- 6. Servir las dobladitas frescas y tibias, solas o acompañadas de [mantequilla](#) o rellenas con queso, jamón o [mermeladas](#).

## Recetas de comidas chilenas



[Recetas Chilenas: Comidas Tradicionales y Patrimoniales de Chile](#)

[VER PRECIO](#)

### ¿Sabías qué?

La historia de las dobladitas confirma que son un pan 100% chileno, **el cual se habría desarrollado durante la Colonia** a partir de la costumbre de elaborar empanadas los días domingos con la masa que sobraba de las empanadas, las cuales ya habían sido cortadas en circunferencias.

# Recomendamos

- [Receta de pan nochebueno](#)
- [Receta de barra española](#)
- [Receta de pan de lentejas](#)
- [Pan de germen de trigo](#)