**Porque mamá se merece todo, consiéntela con uno delicioso postre**

Dice una canción que “el amor de la madre es el más grande de los amores”, y nadie puede negarlo. No sólo es quien nos dio la vida tras nueve meses de antojos, sino que es nuestro principal apoyo durante cada etapa del crecimiento, y también esa guía que nos reconoce los logros o corrige el rumbo cuando no hacemos las cosas bien.

Ellas nos conocen de pies a cabeza y nos dan todo a cambio de nada; para consentirlas como se merecen este Día de las Madres, ¿**por qué no prepararles un delicioso postre hecho con nuestras propias manos?** Para esta fecha tan especial en honor a su amor infinito, los expertos en hacer de la cocina una experiencia inolvidable de Breville, marca australiana de electrodomésticos de lujo, sugieren preparar la siguiente receta de **bisquets de suero de leche** usando su horno multifuncional [The Smart Oven™ Pro](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bov845.html), que resultará en 12 deliciosos panecillos en tan sólo 40 minutos (25 de preparación y 15 de cocción).

**Ingredientes**

* 550 g (19.4 oz) de harina con levadura
* 1½ cucharadas (30 g) de azúcar fina
* 1 cucharadita de sal
* 60 g (2 oz) de mantequilla fría, cortada en trozos
* 375 ml (12.7 oz líq.) de suero de leche
* 80 ml (2.7 oz líq.) de agua fría
* 50 ml (1.7 oz líq.) de leche
* Crema batida
* Mermelada de frambuesa

**Preparación**

1. Forrar una charola para hornear con papel encerado.
2. En un procesador de alimentos, como el [The Breville Sous Chef® 12](https://www.breville.com/mx/es/products/food-processors/bfp660.html) de Breville, combinar la harina, el azúcar y la sal.
3. Agregar la mantequilla y mezclar con pulsaciones, hasta que la preparación parezca pan molido fino.
4. Añadir el suero de leche y la mitad del agua, procesar todo por un minuto o hasta que se forme una masa pegajosa. De ser necesario, agregar el agua restante y mezclar con más pulsaciones.
5. Moldear la masa hasta formar un disco de 2 cm de grosor, presionando delicadamente. Cortar seis círculos de la masa con un cortador para galletas de 6.5 cm (o alguna medida cercana).
6. Presionar la masa restante para combinarla y repetir el proceso hasta obtener 12 bisquetsen total.
7. Colocar los bisquets en la charola preparada y pincelar la parte superior de cada uno con leche.
8. Insertar la rejilla en la posición 2 (altura media) del horno [The Smart Oven™ Pro](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bov845.html) de Breville y seleccionar la función de “BAKE” (hornear) a 200 °C (392 °F), más la opción “CONVECTION” (convección) por 15 minutos. Presionar “START” (inicio) para precalentar el horno.
9. Una vez precalentado el electrodoméstico con hasta 10 funciones de cocción inteligentes, hornear los bisquets durante 13 a 15 minutos aproximadamente, o hasta que estén bien cocidos y dorados que den ganas de probarlos ya. Servir al gusto con mermelada y crema batida, y compartir con mamá y familiares.

***Tips***: Para que los lados de los bisquets queden más perfectos, no hay que girar el cortador de galletas en esa parte del proceso sino sólo presionar hacia abajo. Y para que sea más sencillo hacerlo y no se quede masa pegada, antes cubrir el cortador con un poco de harina. Si se desea un esponjado más fino y ligero, es mejor colocar sobre la charola un bisquet cerca de otro al hornear.

***Ojo***: No hay que amasar demasiado la masa para que los bisquets queden bien ligeros, esponjosos y muy antojables.

**¡Siempre es un buen día para consentir a mamá!**

Esta [receta](https://www.breville.com/mx/es/smart-ovens/inspiration.html) es sólo una de las muchas que puedes preparar aprovechando todas las ventajas del horno [The Smart Oven™ Pro](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bov845.html) de Breville, que convertirán en un gran chef hasta al menos experimentado en la cocina gracias a su tecnología Element iQ® para hacer, por ejemplo, galletas perfectamente horneadas, carnes asadas en su punto o pizzas artesanales sin salir de casa. Además, su función de convección reduce el tiempo de cocción hasta en un 30%.

Convierte tu hogar en tu propio restaurante y dale a mamá en su día una experiencia culinaria que llevará por siempre en el corazón, gracias a los electrodomésticos de Breville que combinan lo mejor del diseño con la tecnología más innovadora del mercado, para hacer del cocinar un proceso más rápido, fácil y con resultados mejorados llenos de sabor. Encuéntralos en Liverpool, Amazon, Williams Sonoma y en el [e-commerce](https://www.breville.com/mx/es/home/index.html) oficial de la marca.

**Acerca de Breville**

Durante los últimos 80 años, Breville ha crecido hasta convertirse en una marca global icónica, suministrando productos de cocina a más de 70 países de todo el mundo. La compañía vende bajo la marca Sage® en Europa, y bajo la marca Breville en el resto del mundo. Breville ha mejorado la vida de las personas a través de un diseño inteligente y grandes innovaciones, basados en nuestro conocimiento de los consumidores, empoderando a las personas para ir más allá de lo que creían posible en su cocina, para tener una experiencia sencilla e increíble. Master Every Moment™.

Para obtener más información visita www.breville.com/mx, Facebook, Instagram #BrevilleMexico, #MasterEveryMoment