

- CONCHAS CON BRILLANTINA -



INGREDIENTES

Para la masa:

2 TAZAS DE HARINA

1 CUCHARADA DE LECHE EN POLVO

63 G DE AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE LEVADURA

1/4 DE CUCHARADITA DE SAL

2 HUEVOS

1/4 DE TAZA DE AGUA

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

60 G DE MANTEQUILLA

Para la cobertura:

1/2 TAZA DE HARINA

1/3 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1/4 TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA E INCORPORA LOS INGREDIENTES PARA HACER LA MASA.
2. DEJA REPOSARLA POR 30 MINUTOS PARA QUE DUPLIQUE SU TAMAÑO.
3. MEZCLA LOS INGREDIENTES PARA HACER LA COBERTURA.
4. DIVIDE LA MASA EN 2 PARTES PARA PINTARLA DE DIFERENTES COLORES (COCOA O VAINILLA).
5. CUANDO LA MASA DUPLIQUE SU VOLUMEN, FORMA BOLAS Y ACOMÓDALAS EN UNA CHAROLA ENGRASADA.
6. CON AYUDA DE UN CUCHILLO, MARCA LÍNEAS EN LA PASTA, TAPA Y DEJA REPOSAR POR 30 MINUTOS.

7. HORNEA A 180 °C POR 20 MINUTOS.

8. ESPOLVOREA BRILLANTINA COMESTIBLE Y SIRVE.