

- Berlinesas rellenas -



INGREDIENTES

PARA LA MASA:

240 ML DE LECHE

10 G LEVADURA

75 G DE AZÚCAR

50 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

3 YEMAS DE HUEVO

1 PIZCA DE SAL

500 G DE HARINA

ACEITE PARA FREÍR

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

SPRINKLES

PARA EL RELLENO:

CREMA PASTELERA

Un chorrito de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

1. ENTIBIA LA LECHE Y DISUELVE EN ELLA EL AZÚCAR Y LA LEVADURA. RESERVA.
2. EN UN BOWL GRANDE BATE LA MANTEQUILLA CON LAS YEMAS Y LA SAL HASTA QUE ESTÉ TODO BIEN INCORPORADO. ENSEGUIDA AGREGA LA HARINA Y LA LECHE CON LEVADURA, CONTINÚA BATIENDO O MEZCLA CON LAS MANOS HASTA TENER UNA MASA HOMOGÉNEA Y LÍQUIDA..

3. TAPA LA MASA EN UN BOWL CON PAPEL PLÁSTICO Y DEJA FERMENTAR EN UN LUGAR ABRIGADO HASTA QUE DOBLE SU TAMAÑO. EL TIEMPO VARÍA SEGÚN LA TEMPERATURA AMBIENTE, PERO NORMALMENTE ES 1 HORA.
4. TRABAJA LA MASA SOBRE UNA MESA ENHARINADA. AQUÍ HAY 2 OPCIONES: TOMA UN POCO DE MASA Y HAZ BOLITAS DEL TAMAÑO DE UNA MANDARINA O ESTIRA LA MASA HASTA QUE TENGA UNOS 2 CM DE GROSOR Y CORTA CÍRCULOS DE 6 CM DE DIÁMETRO.
5. ACOMODA LAS BOLITAS DE MASA SOBRE UNA MESA O BANDEJA ENHARINADA, DEJANDO DISTANCIA ENTRE ELAS, Y DEJA FERMENTAR NUEVAMENTE (TAPA LAS BERLINESAS CON UN PAÑO DE COCINA O PAPEL FILM) HASTA QUE NUEVAMENTE DOBLEN SU TAMAÑO. EL TIEMPO VARÍA SEGÚN LA TEMPERATURA AMBIENTE, PERO NORMALMENTE ES ALREDEDOR DE 45 MINUTOS.
6. CALIENTA EN UNA OLLA ABUNDANTE ACEITE Y FRÍE DE 2 O 3 BERLINESAS AL MISMO TIEMPO DÁNDOLES VUELTA CUANDO ESTÉN DORADAS.
7. DEJA ESTILAR LAS BERLINESAS SOBRE UN PAPEL ABSORBENTE.
8. CON UN CUCHILLO ABRE UN POCO LAS BERLINESAS Y CON LA AYUDA DE UNA MANGA O CUCHARA , RELLENA CON LO QUE MÁS TE GUSTE. NOTA: EN ESTE CASO USA UNA TAZA DE CREMA PASTELERA MEZCLADA CON UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.

9.

ESPOLVOREA Y DECORA POR ENCIMA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y SPRINKLES.