- 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 ellas, 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.