

## - Coraconchas -



### INGREDIENTES

#### Para el pan:

500 G DE HARINA DE TRIGO

250 ML DE LECHE TIBIA

2 PIEZAS DE HUEVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

6 G DE SAL

12 G DE LEVADURA

100 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

100 G DE AZÚCAR

CORTADOR EN FORMA DE CORAZÓN

### **Para la costra de azúcar:**

100 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

100 G DE HARINA DE TRIGO

100 G DE MANTECA VEGETAL

COLORANTE ROJO

MARCADOR DE CONCHAS

## **PROCEDIMIENTO**

### **Procedimiento para el pan:**

1. MEZCLA LA HARINA Y LA LEVADURA. REVUELVE HASTA INTEGRAR.
2. AGREGA LA SAL, LAS PIEZAS DE HUEVO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y BATE EN LA BATIDORA CON EL ACCESORIO DE GANCHO.
- 3.

VIERTE POCO A POCO LA LECHE RESERVANDO UN POCO.

4. ECHA EL AZÚCAR Y DESPUÉS EL RESTO DE LA LECHE.
5. POR ÚLTIMO, AGREGA LA MANTEQUILLA POCO A POCO HASTA QUE SE INTEGREN A LA PERFECCIÓN TODOS LOS INGREDIENTES.
6. AMASA CERCA DE 45 MINUTOS EN LA BATIDORA. PUEDES HACERLO A MANO PARA QUE SEA MÁS FÁCIL.
7. DEPOSITA LA MASA EN UN BOWL ENGRASADO Y DEJA QUE DUPLIQUE SU VOLUMEN, APROXIMADAMENTE POR 1 HORA Y 30 MIN.
8. CORTA LA MASA EN PARTES IGUALES Y HAZLAS BOLITA. APLÁNALAS UN POCO Y DALES FORMA CON EL CORTADOR DE CORAZÓN.
9. ACOMODA LOS CORAZONES EN UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO.

### **Procedimiento para la costra de azúcar:**

1. COLOCA TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOWL Y CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA O TUS MANOS INTEGRA A LA PERFECCIÓN.

2. CORTA A LA MITAD Y ECHA GOTITAS DE COLORANTE ROJO EN CADA MITAD, LA CANTIDAD DE GOTITAS DE COLORANTE DEPENDE DE QUÉ TAN ROSAS QUIERES LAS CORACONCHAS.
3. MEZCLA EL COLORANTE BIEN, HAZ BOLITAS DE LA MASA Y APLÁNALAS. PUEDES USAR UN TORTILLERO, UN RODILLO O TUS MANOS. \*TIP: SIEMPRE ENHARINA TUS MANOS PARA QUE NO SE TE PEGUE LA MASA\*
4. CORTA CON EL CORTADOR DE CORAZÓN Y COLOCA SOBRE LAS CONCHAS DE CORAZÓN.
5. CON UN MARCADOR DE CONCHAS ENHARINADO DALE LA FORMA DE CONCHAS A CADA COSTRA.
6. HORNEA A 180° C POR 20 MINUTOS.