

Receta:

Berlinesas

Ingredientes

✓ Harina	500 gr.	✓ Huevos	2
✓ Azúcar	45 gr.	✓ Esencia de vainilla	1 cdita.
✓ Sal	10 gr.	✓ Manteca	75 gr.
✓ Leche	175 cc	✓ Levadura	25 gr.

Procedimiento

- ➔ Formar una corona con la harina y la sal. Incorporar en el centro de la misma los huevos, el azúcar, la manteca pomada, la levadura, la leche y la vainilla.
- ➔ Amasar hasta que la masa quede homogénea y lisa.
- ➔ Dejar descansar hasta que duplique su volumen.
- ➔ Desgasificar, cortar las piezas de 40gr. y bollar.
- ➔ Colocar las berlinesas en una placa espolvoreada con harina, tapar y dejar descansar hasta que duplique el volumen.
- ➔ Freír en abundante aceite.
- ➔ Retirar el exceso de aceite de las berlinesas y espolvorear con azúcar.