

Berlinesas con dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 12

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/berlinesas-con-dulce-de-leche>

Preparación

Colocar en un bol la harina junto con la levadura, la leche, la manteca y el azúcar. Incorporar la esencia de vainilla. Amasar hasta que estén bien integrados todos los ingredientes. De la masa obtenida, separar bollos chicos y dejar descansar hasta que dupliquen el tamaño. En una olla colocar el aceite y la grasa. Llevar al fuego. Cuando la grasa se haya derretido en el aceite, colocar en la olla los bollos y cocinar hasta que tomen color. Retirar del aceite con espumadera y pasar por azúcar. Rellenar cada bollo cocido con dulce de leche realizándoles un corte o con el pico de una manga insertado en el medio. Disfrute! Fuente: Utilísima.com



Ingredientes

- 250 gramo/s Harina de trigo
- 25 gramo/s Levadura fresca
- 50 cc. Leche
- 25 gramo/s Manteca
- 10 gramo/s Azúcar
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 500 cc. Aceite vegetal (+500 grs. de grasa)
- 1 kgrs. Azúcar (para rodar las berlinesas)
- 500 gramo/s Dulce de leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Costosa, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Dulces, Pan y otros panificados para la casa