

Berlinesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **15**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/berlinesas>

Preparación

Disolver la levadura en el agua tibia con una cucharadita de azúcar. Cubrir con film y dejar fermentar. Colocar la harina en un bol y colocar en el centro las yemas, el azúcar, la manteca, la ralladura de limón, la esencia de vainilla y el fermento. Incorporar la leche y comenzar a amasar, por último agregar las claras a nieve y amasar hasta lograr una masa tierna y lisa que no se pegue en las manos. Colocar la masa en un bol grande, tapar con film y dejar levar hasta que doble su volumen. Desgasificar la masa. Tomar pequeñas porciones de masa y bollar (aproximadamente de unos 3-4 cm de diámetro). Colocarlas en una bandeja engrasada separadas unas de otras y dejarlas levar tapadas con un lienzo o film engrasado. Freírlas en abundante aceite en una cacerola u olla grande honda, colocar de a tres o cuatro para que no se peguen y puedan nadar libremente en la fritura. Dorar de ambos lados. Escurrir las berlinesas sobre papel absorbente y luego rebozar en azúcar (aún en caliente). Una vez frías, rellenarlas con dulce de leche con un inyector pero puede hacerlo con una manga pastelera con boca muy fina. Fuente>

Ingredientes

- 24 gramo/s Levadura
- 1/4 taza/s Agua tibia
- 1 taza/s Leche
- 600 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Manteca
- 200 gramo/s Azúcar + 1 cucharadita
- 3 Yemas de huevo
- 3 Claras de huevo batidas a nieve
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 poco Aceite vegetal para freír
- 1 poco Azúcar para espolvorear
- 1 poco Dulce de leche para rellenar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Costosa, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces

<http://blancacotta.blogspot.com.ar/>

