

Berlinesas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 100 cc

Huevos: 2 Unidades

Levadura: 20 grs.

Sal: Una pizca

Harina: ½ k

Azucar: 40 grs.

Yemas: 2 Unidades

Manteca: 100 g

Crema de leche: 100 cc

Bebida sugerida

Submarino:

Cubierta

Azucar: 50 grs.

Crema de leche: 100 cc

Huevo: 1 Unidad

Relleno

Dulce de batata: 350 g

Nueces: 100 g

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con 1 pizca de azúcar, 50 centímetros cúbicos de leche tibia y 50 gramos de *harina*.
- Deje levar cubierta con un film.
- Forme una corona con la *harina* restante en la mesada, en el centro coloque el azúcar, la sal, la *manteca* pomada, los huevos y las yemas.

- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes agregando un poco la leche y *crema*.
- Incorpore la esponja de *levadura* y continúe tomando la masa con más leche y *crema* hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar en la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje descansar tapado en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Desgasifique la masa y corte en porciones regulares.
- Tome cada porción de masa y bolle para formar esferas.
- Abra cada esfera en el centro y rellene con la mezcla de dulce de batatas y forme nuevamente el bollo.
- Deje levar los bollos sobre una placa para horno.
- Pincele con *huevo* batido, espolvoree con azúcar y bañe con la *crema* de leche.
- Cocine en horno precalentado a 170° C durante 25 minutos.

Relleno

- Pele y pique las nueces.
- Aplaste el dulce de batatas con un tenedor y mezcle con las nueces.

- Para preparar el submarino

- Disponga una barra de *chocolate* en una taza y bañe con leche hirviendo.
- Deje que el *chocolate* se funda con el calor de la leche.
- Mezcle con una rama de canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berlinesas-3>