Conchas Gourmet



Ingredientes

Azucar: 95 grs
Agua: 90 cc
Levadura: 12 grs
Sal: 3 grs
Huevos: 3 Unidades
Harina: 410 grs
Mantequilla: 60 grs

Cobertura

Azucar: 250 grs
Extracto de vainilla: 5 cc
Mantequilla: 250 grs
Harina: 300 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar la *harina*, el azúcar, la *levadura* fresca y los huevos
- Agregar el agua de a poco, la sal y la *mantequilla*.
- Amasar.
- Reservar en un bowl tapado con un trapo húmedo por 40 minutos para que leve.
- Ponchar la masa para desgasificar y formar las conchas haciendo bolitas de 50 a 60 gramos.
- Dejar levar nuevamente.

Cobertura

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar y el extracto de vainilla.
- Agregar la *harina*.
- Formar bolitas, aplanarlas y cubrir las conchas.
- Espolvorear con azúcar
- Hornear a 180 °C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conchas-gourmet