

Conchas Mexicanas



Ingredientes

Masa

Azucar: 110 grs

Extracto de vainilla: 10 miliitros

Leche: 250 miliitros

Mantequilla: 80 Gramos

Sal: 8 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Harina: 500 Gramos

Levadura en polvo: 11 Gramos

Manteca De Cerdo: 25 Gramos

Masa para tapar las conchas

Azúcar Glas: 100 Gramos

Cocoa: 15 Gramos

Harina: 100 Gramos

Extracto de vainilla: 8 cm3

Manteca vegetal: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo formar un volcán con la *harina*, sal en las orillas y en el centro la *levadura*, huevos, vainilla, azúcar, leche poco a poco y amasar.
- Cuando ya se haya integrado la mezcla añadir la *manteca* y *mantequilla*, amasar hasta que se despegue de la mesa.
- Fermentar hasta que doble su volumen

Masa para tapar

- En la mesa de trabajo mezclar *manteca*, *harina* y azúcar muy bien, dividir en dos porciones, a una agregarle vainilla y a otra agregarle *cocoa* para tener dos sabores para la tapa.
- Dividir la masa en porciones de 70 gramos.
- Bolear y engrasar con *manteca* vegetal.

- Tapar con la pasta y dar un leve aplastado y marcar con el marcador de conchas
- Reposar de 30 a 40 minutos en temperatura ambiente.
- Permitir un reposo de una hora.
- Hornear a 160°C de 18 a 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conchas-mexicanas>