

Conchas



Ingredientes

Masa

Azúcar: 175 grs

Huevos: 200 Gramos

Levadura en polvo: 25 grs

Manteca De Cerdo: 60 grs

Harina de trigo: 1 Kilo

Leche: 550 miliitros

Mantequilla: 150 Gramos

Sal: 15 Gramos

Masa decorativa

Azúcar Glas: 200 Gramos

Extracto de vainilla: 15 miliitros

Manteca vegetal: 200 grs

Cacao: 30 grs

Harina de trigo: 200 grs

Preparación de la Receta

Masa decorativa

- Tamizar la *harina* de trigo con el azúcar glas en un bol.
- Agregar la *manteca* vegetal y mezclar con las manos hasta obtener una masa tersa y homogénea.
- Dividir la masa en 2 porciones y colocar en 2 recipientes.
- Incorporar a una el cacao y a la otra el extracto de vainilla.
- Amasar ambas masas de forma independiente hasta obtener un *color* uniforme en cada una.
- Cubrir con plástico adherente y resérvelas en la nevera.

Masa

- Colocar la *harina* y sal en el bol del robot de cocina.

- Agregar la leche mezclada con la *levadura* en polvo y luego los huevos.
- Mezclar hasta que se despegue del bol.
- Añadir poco a poco el azúcar y de la misma manera la *mantequilla* y *manteca*, mezclando hasta que se despegue nuevamente del bol.
- Engrasar ligeramente un tazón, colocar en él la masa y cubrir con plástico adherente.
- Dejar reposar la masa en refrigeración durante 4 horas como mínimo.
- Sacar la masa del refrigerador, enharinar una mesa de trabajo.
- Colocar encima la masa y dividir en porciones de 70 gramos y déjelas reposar durante 10 minutos.
- Bolearlas y colocarlas en una bandeja de horno separadas por algunos centímetros.
- Aplastar ligeramente cada bollo de masa con las palmas de las manos.
- Entre dos papeles sulfurizados estirar la masa decorativa y cortar discos más grandes que las conchas.
- Colocar sobre ellas y hacer el diseño de *concha* haciendo rallas con un cuchillo.
- Dejar reposar hasta que dupliquen su volumen.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Hornear las conchas durante 18 minutos o hasta que la base esté dorada.
- Retirar del horno y dejar enfriar sobre la rejilla.
- Servir.

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