

Bollos de Berlín

Tipo de plato: Masas y Postres · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Marisa

INGREDIENTES

0	
60 gr	Azúcar
4	Yema de huevo
	Sal
100 gr	Mermelada — (albaricoque, frambuesa, ...)
50 gr	Mantequilla
40 gr	Levadura — fresca
250 ml	Leche
500 gr	Harina repostería
1	Claras de huevo
Baño final	
50 gr	Azúcar

ELABORACIÓN

(Pepitos de Mermelada. Berlinesas)

Echar la leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso y programar 1 minuto, a 40 grados y velocidad 2.

Añadir la levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 7.

A continuación, echar las yemas, la sal y la harina. Programar 2 minutos a velocidad espiga.

Sacar la masa y amasar un poquito a mano. Si está pegajosa añadir un poco más de harina.

Extender la masa, dejándola con un grosor de 1'5 centímetros. Con un molde redondo o un vaso, hacer redondeles de unos 5 centímetros de diámetro.

Para montar los bollos, se echa la mermelada en medio de un redondel, se pinta el borde con la clara y se tapa con otro redondel. Hay que juntar bien los bordes para que no

se salga la mermelada.

Dejar reposar los bollos, tapados con un paño, hasta que hayan crecido (entre 40 y 60 minutos)

Se fríen en abundante aceite caliente, a unos 180 grados, hasta que se doren. Se sacan y se escurren sobre papel de cocina.

Aún calientes, se rebozan en azúcar.

A nosotros nos gustan más rellenas de crema pastelera. También están estupendas rellenas de dulce de leche.

MAVILLUM