

Bollos de Berlín

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.