Conchas



TIEMPO
1 hora

RENDIMIENTO
16 conchas

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Masa:

- ◯ 140 g Mantequilla sin Sal (a temperatura ambiente)
- ◯ 500 g Harina de Trigo
- ◯ 150 g Azúcar Refinada
- ◯ 180 g Leche tibia
- ◯ ¾ cdta Sal
- ◯ 2 ENCOTapas Esencia de Vainilla ENCO
- ◯ 2 Huevos
- ◯ 1 Yema

Levadura:

- ◯ 3 cdas Harina
- ◯ 1 cda Azúcar
- ◯ 11 g Levadura seca
- ◯ 180 g Leche tibia

Costra:

- ◯ 150 g Manteca vegetal
- ◯ 150 g Azúcar glass
- ◯ 150 g Harina de trigo
- ◯ ¼ ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl mezcla la harina, azúcar, levadura seca y la leche tibia. Deja reposar 20 minutos hasta que la mezcla esté espumosa y activa.
2. En el bowl de la batidora con gancho para masa, coloca la harina, azúcar y sal. Agrega la levadura activada, los huevos y la yema. Incorpora la Esencia de Vainilla ENCO y bate a velocidad baja.
3. Añade la mantequilla a temperatura ambiente y sigue batiendo hasta obtener una masa manejable que no se pegue en las paredes del bowl.
4. Cubre la masa con film y deja reposar en un lugar cálido durante 1 hora o hasta que doble su tamaño
5. Mezcla la manteca vegetal, azúcar glass, harina y vainilla hasta obtener una masa homogénea.
6. Divide la masa en bolitas de 75 g cada una. Coloca una porción de 30 g de cobertura sobre cada bolita; si lo necesitas, unta un poco de mantequilla para que la cobertura se adhiera mejor.
7. Con un cuchillo, decora la cobertura haciendo el diseño que prefieras.
8. Deja reposar las conchas formadas por 1 hora más.
9. Precalienta el horno a 165°C y hornea durante 16-18 minutos o hasta que las conchas estén doradas.