

CONCHAS

Ingredientes:

1 sobre levadura (1 ½ cdas)

130 ml leche evaporada o leche regular

2/3 T azúcar

500 g harina de trigo (3 ¾ tazas)

120 g mantequilla a temperatura ambiente

3 pzas huevo

1 cda vainilla

½ cdita sal

Para la cobertura:

200 g azúcar glass

200 g harina de trigo

200 g mantequilla o Manteca vegetal a temperatura ambiente

2-3 cdas cocoa en polvo (para las de chocolate)

CONCHAS

Procedimiento:

1. En un tazón colocar la leche evaporada, cucharada de harina y una de azúcar y la levadura. Deja reposar 15 minutos o hasta que la levadura se active formando una espuma.
2. En la mesa de trabajo coloca el resto de la harina y forma un volcán. Coloca la levadura activada en el centro del volcán, bate los huevos y añade. Adiciona el resto del azúcar, la vainilla y mezcla bien. Agrega la sal y comienza a integrar toda la masa hasta que forme una bola, en este momento agregar la mantequilla e incorporar perfectamente.
3. Amasar durante unos 20-30 minutos a mano o 10 minutos en la batidora con el aditamento de gancho. La masa no debe de ser muy seca, debe ser ligeramente pegajosa pero debe de ser lisa y suave.
4. Dejar que repose en el tazón cubierto con aceite para evitar que se pegue, tapa con plástico o un trapo. Reposar 1.5 - 2 horas hasta que doble su volumen.
5. Para la cobertura mezcla todos los ingredientes (menos la cocoa) y forma una pasta. Dividir en dos partes y añade la cocoa a una de esas mitades y reserva. Tapa la cubierta para conchas y reserva.
6. Prepara una charola con papel encerado o enmanteca y enharina la charola.
7. Corta la masa en porciones del mismo tamaño/peso y bolea. Coloca en la charola, poner manteca vegetal en las manos, cubrir con esto la parte de arriba (para crear una superficie pegajosa para que se pegue la cobertura), aplastar la bola de masa y dejar sobre la charola. Dejar espacio para que crezcan.
8. Dividir la cobertura en bolitas, estirarlas (con un rodillo hacerlo entre plástico o papel encerado) o con la mano hacer círculos que cubran toda la pieza de masa. Marcar con marcador o cuchillo que estarán pasados por harina para evitar que se peguen.
9. Dejar reposar las conchas hasta que doblen su volumen.
10. Hornear a 175°C durante 15-20 minutos.

