

## POSTRES

### BERLINES



#### Ingredientes:

- 200 cc de leche
- 10 gr de levadura seca
- 500 gr de harina
- 130 gr de azúcar
- Leche con levadura
- 2 huevos
- 50 gr de mantequilla
- Manjar

#### Preparación

- Mezclar en un vaso 200 cc de leche + 10 gr de levadura seca, tapar y dejar reposar 15 minutos.
- Hacer un volcán con 500 gr de harina + 130 gr de azúcar + la leche con levadura + 2 huevos y amasar hasta que esté todo integrado.
- Cuando la masa esté “armada”, agregar 50 gr de mantequilla en cubos a temperatura ambiente y amasar 10 minutos más. Debe quedar muy elástica.
- Dejar leudar en un bowl en un lugar oscuro y calentito por 1 1/2 hrs.
- Cortar la masa en trozos pequeños de tamaño similar y armar bolitas del tamaño de una pelota de pin pon, pellizcar con los dedos en la unión de la masa, para que luego no se abra mientras se fríe.
- Poner la bolita con el lugar de la masa pellizcada tocando la mesa y con la mano armar la bola.
- Dejarlas sobre papel encerado, tapadas con un paño de cocina y dejar reposar por 2 horas.



- Con una tijera cortar el papel en cuadrados, dejando una bolita sobre cada pedazo de papel. De esta forma no tendrás que tocar con las manos la masa y será más fácil llevarlas a freír.
- En una olla con abundante aceite, poner las bolas de masa con ayuda del Papel. Es importante que el aceite esté caliente pero no hirviendo y el fuego debe estar a temperatura media ya que así, se cocinarán bien por dentro y quedarán dorados por fuera.
- El aceite está listo cuando pones una bolita pequeña de masa y esta inmediatamente sube a la superficie, con gorgoritos a su alrededor. Dejar los berlines sobre papel absorbente.
- Hacerles un corte en la base para que sea más fácil que queden parados y luego un corte en diagonal para rellenarlos con manjar queda de alto impacto o puedes rellenarlos con mermelada o crema pastelera.

