

Masa para berlinesas: La receta perfecta para que salgan dulces, suaves y esponjosas

27/03/2024



Hacer Masa para berlinesas en casa puede ser un complemento delicioso para cualquier desayuno o merienda.

Tiene una atractiva textura esponjosa, suave y rellena de una gran variedad de rellenos, como dulce de leche, natillas u otros dulces.

La clave está en la masa -que es la misma que se utiliza para hacer donuts o rosquillas- e incluso puede guardarse en el frigorífico conservando su textura esponjosa.

Para esta masa para berlinesas vas a necesitar:

Ingredientes

- 600 gr. de Harina 000
- 60 gr. de Azúcar
- 50 ml. de Leche entera
- 1 cda. de Extracto de Vainilla
- Azúcar a gusto
- 5 Huevos
- 10 gr. de Levadura fresca
- c/n de Aceite (para freír)
- 50 gr. de Manteca

Preparación

1- Tamiza la harina y ponla en el bol de la batidora.

2 -

En un cuenco aparte, disuelve la levadura en la leche, que luego se añade a la harina.

3 -

Añade el extracto de vainilla, el azúcar y tres huevos ya batidos para mezclar todos los ingredientes hasta que se forme una masa.

4 -

Después, añade dos huevos más y mantequilla derretida antes de amasar durante 10 minutos y dejar reposar durante 3 horas hasta que doble su tamaño.

5 -

Por último, extiende la masa sobre una mesa hasta que tenga un grosor aproximado de 1 cm.

6 -

Sigue cortando cada berlinas en rodajas y ponlos en un cuenco, cúbrelos con film transparente y déjalos reposar otros 30 min

utos.

7 -

Mientras tanto, calienta el aceite en una sartén grande y, cuando esté listo, empieza a cocinar los berlinesas, reduciendo el fuego a medio.

8 -

Al freír las berlinesas, es mejor utilizar fuego moderado en lugar de fuego fuerte para que la masa se cocine por completo.

9 -

Cuando empiecen a dorarse por un lado, dales la vuelta y cocínalas hasta que estén hechas.

10 -

Después, colócalas sobre papel absorbente para que absorba el exceso de aceite y espolvoréalas con azúcar al gusto.

11 -

Una vez frías, estas delicias se pueden disfrutar solas o rellenas con tu dulce favorito. Si tenemos aceite de oliva en nuestra cocina, se recomienda utilizarlo para freír.

Este tipo de aceite soporta altas temperaturas sin quemarse y mantiene los alimentos fritos más secos y sanos.

Además, si queremos rellenar nuestras berlinesas, haz un agujero en el centro de la masa y añade dulce de leche, natillas o cualquier otro ingrediente que desees.