



BERLINES

Horneados

Tiempos

Preparación

70 min

Horneado

20 min



Medio



Opcional Vegano

RECETA:

BERLINES

- ✓ Comenzamos activando la levadura, en un bolw pequeño disolvemos la levadura junto con la leche tibia y 1 cucharada de azúcar. La dejamos reposar unos 15 minutos, hasta que crezca al doble.
- ✓ En otro bolw, disponemos la harina, las 2 cucharadas restantes de azúcar. Agregamos el aceite y comenzamos a batir (ideal en batidora con gancho amasador), adicionamos el huevo hasta que se integre todo.
- ✓ Agregar la levadura activada y comenzar a batir hasta que la masa se vea homogénea, suave y se desprege de las paredes de bolw (si la notan muy húmeda, agregar más harina).
- ✓ Dejamos reposar el bollo de la masa 15 minutos tapado con un paño.
- ✓ Formar los bollitos de los berliners (ojo aqui porque crecen, así que no los hagan tan grandes), dejandolas en lata del horno y los volvemos a tapar con un paño que reposen 40 minutos.
- ✓ Hornear 15 minutos a 180 grados.

CREMA PASTELERA

- ✓ Calentar a fuego alto 1 1/2 taza la leche.
- ✓ Por otra parte disolver el almidón en 1/2 taza de leche fría (cuidar que no queden grumos).
- ✓ Una vez la leche comience a hervir agregar la mezcla de leche y almidón revolviendo rápidamente con un batidor. No dejar de batir hasta que comience a espesar.
- ✓ Retirar del fuego y agregar la vainilla, la stevia a gusto y la cúrcuma.
- ✓ Hacerles un corte a los berliners y rellenar con la crema, espolvorear con azúcar impalpable.



INGREDIENTES

6 unidades

BERLINES

- 1 1/2 de harina ocupe de espelta, pero pueden usar integral
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 huevo (se puede reemplazar por un huevo de linaza)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 cucharadas de azúcar de caña
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1/3 taza de leche vegetal o agua

CREMA PASTELERA

- 2 tazas de leche vegetal
- 4 cucharas de almidón de maiz
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de cúrcuma (opcional para darle el color amarillo)
- Stevia a gusto

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana