Manteconchas



TIEMPO
1.5 hrs

RENDIMIENTO
24 conchas

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Masa:

- ◯ 180 g Leche tibia
- ◯ 128 g Azúcar refinada
- ◯ 470 g Harina de trigo
- ◯ 11 g Levadura seca
- ◯ ¾ cdta Sal
- ◯ 2 ENCOTapas Esencia de
- ◯ Mantequilla Vainilla ENCO
- ◯ 2 Huevos
- ◯ 1 Yema
- ◯ 140 g Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)

Costra:

- ◯ 150g Azúcar Glass
- ◯ 150g Harina de trigo
- ◯ 150g Manteca Vegetal
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl, mezcla la leche tibia con el azúcar, la harina y la levadura. Deja reposar hasta que la mezcla forme espuma.
2. Incorpora la sal, la Esencia de Mantequilla Vainilla ENCO, los huevos y la yema. Amasa hasta obtener una masa uniforme.
3. Añade la mantequilla a temperatura ambiente y continua amasando hasta que la masa se despegue de la superficie de trabajo.
4. Coloca la masa en un tazón ligeramente engrasado con Desmoldante ENCO y deja reposar hasta que doble su tamaño.

Costra

1. Mezcla la harina, el azúcar glass, la manteca vegetal y la Esencia de Vainilla ENCO hasta obtener una pasta homogénea.

Formado y horneado

1. Divide la masa en 24 bolitas y cúbrelas con la costra. Con ayuda de un cúter, realiza los cortes para darle forma a la concha.
2. Coloca las piezas en capacillos y deja repasar hasta que dupliquen su tamaño.
3. Hornea a 180°C durante aproximadamente 15 min o hasta que estén ligeramente dorados.