

CONCHAS

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 paquete de levadura instantánea o 1 cucharada de levadura granular
- $\frac{3}{4}$ taza de leche de vaca
- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla amarilla derretida (no margarina)
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar (dividida)
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 4 $\frac{1}{2}$ tazas de harina para todo uso (o harina para pan)



Para la cobertura:

- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla amarilla sin sal (muy suave, dejarla a temperatura ambiente por varias horas)
- 1 taza de azúcar pulverizada
- 1 taza de harina todo uso
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Opcional: colorante alimentario, cacao o Canela en polvo

Instrucciones:

Para hacer la masa

1. Calienta la leche a aproximadamente 110 F (Como si fuera un baño tibio), luego transferirla al recipiente de tu batidora de pie o un recipiente grande si usas una batidora de mano eléctrica.
2. Agregale a la leche, la mitad del azúcar y toda la levadura. Deja reposar durante unos 5 minutos o hasta que la levadura esté burbujeante. Si no hay burbujas significa que la levadura está muerta, por lo que tendrás que empezar de nuevo si esto sucede.
3. Agrega los huevos, la vainilla, la sal y el azúcar restante y luego agrega la mitad de la harina para crear una masa suave. (mezclalo con una cuchara de madera)
4. Agrega la mantequilla derretida y mezcla una vez más, luego colócala en tu batidora de pie, agregue la harina restante y coloca un gancho para masa. Enciende tu batidora a velocidad media durante 5-7 minutos o hasta que la

masa se uniforme, esté suave y no se pegue a tus dedos cuando se presiona ligeramente. Puedes espolvorear un par de cucharaditas de harina en el borde del recipiente para evitar que la masa se pegue.

5. Transfiere la masa a un recipiente grande ligeramente engrasado, luego cubre y colócala en un lugar cálido para que crezca durante una hora y media o dos, o hasta que duplique su tamaño (el horno apagado es un buen lugar)

Para hacer la cobertura

1. Mezcla la harina y el azúcar pulverizada en un recipiente mediano y luego agrega la mantequilla y la vainilla. Hazlo con una espátula o con la mano limpia hasta que se forme una pasta suave. Puedes dividir la mezcla en porciones y darle sabores con: $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela, 1 cucharada de cacao en polvo, etc.

Para ensamblar:

1. Enharina ligeramente un área de trabajo e invierte la masa sobre ella y dividirla en 12 partes iguales, de aproximadamente 90 g cada una. Forma pequeños rollitos con tus manos, y luego colócalos 6 rollitos por bandeja (forrada con papel de hornear)
2. Divide en porciones $1 \frac{1}{2}$ cucharada de bolas de la cobertura, aproximadamente 30 g.
3. Aplanar en discos delgados (yo utilizo mi tortillera, pero puedes hacerlo con un rodillo para que queden parejos) lo suficientemente grandes como para cubrir sus bollos y luego colocar sobre el bollo.
4. Usa un cuchillo muy afilado para cortar el patrón de Concha en la parte superior. También puedes cortar una cuadrícula o cualquier otro patrón que te guste.
5. Cubre sin apretar con una envoltura de plástico y deje que las conchas se eleven durante unos 30 minutos o hasta que dupliquen su tamaño. Precalienta el horno a 350 F (170 C).
6. Hornea durante 18 a 20 minutos o hasta que la base esté dorada. Y listo, a disfrutar calientes recién salidas del horno!

Notas

*Revisa la fecha de vencimiento de la levadura, si no horneas con frecuencia, es posible que se haya vencido, lo que significa que su masa no aumentará.

*Activa la levadura en leche tibia, esto ayuda a acelerar el proceso de fermentación. Es muy importante que la leche esté tibia y no caliente o dañará la levadura y evitará que la masa suba.

*La levadura debe burbujear y espumar a medida que se activa, sin burbujas significa levadura muerta, así que tendrás que empezar de nuevo si esto sucede.

*Variaciones de sabor: puede agregar saborizantes adicionales a la cobertura o las conchas. Intenta agregar 1/2 cucharadita de canela para obtener un delicioso sabor a canela o 1 cucharada de cacao en polvo para una versión de chocolate.

*La masa cruda o el pan dulce horneado se pueden congelar hasta por 3 meses. Una vez horneados, pueden almacenarse en un recipiente hermético hasta por 3 días, en mi casa solo duran 2 días!!