HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Berlinas caseras rellenas de chocolate y fresa

1h · 6 raciones · 436 kcal

Ingredientes

- **250 g** de harina
- **25 g** de mantequilla
- **9 g** de levadura fresca
- **40 g** de azúcar
- **1** huevo
- **110 ml** leche
- **1/2** cta de sal
- Aceite de girasol
- Nutella
- Mermelada de fresa

POR RACIÓN

Proteínas	**7,3 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**59 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. Poner en un bol la harina, el azúcar, un huevo entero, media cucharadita de sal y la mantequilla derretida
2. Disolver la levadura fresca en la leche tibia y añadirla al bol
3. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa pegajosa y amasar sobre la mesa con un poco de harina hasta obtener una masa lisa
4. Cuando la masa deje de pegarse a los dedos, reservarla en un bol untado con un poco de aceite, taparla y dejarla hasta que doble o triplique su tamaño
5. Aplastar la masa y formar bolitas de unos 60 g
6. Dejar reposar las bolitas durante una hora hasta que doblen su tamaño
7. Freírlas en aceite de girasol a temperatura media baja hasta que estén doradas por los dos lados
8. Retirarlas sobre papel absorbente y, con la berlina todavía un poco caliente, rebozarlas en azúcar
9. Hacerles un agujero con un cuchillo y rellenar unas con Nutella y otras con mermelada de fresa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto