

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 40 S

TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 36 unidades)

Masa

250 g de leche
30 g de levadura prensada fresca,
de panadería
75 g de azúcar
75 g de mantequilla
2 huevos
500 g de harina de fuerza
1 pellizco de sal

Para freír

500 g de aceite de oliva o de
girasol

Berlinesas

- > Vierta la leche en el vaso y programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.
- > Incorpore la levadura y mezcle programando **20 segundos, velocidad 2**.
- > Añada el azúcar, la mantequilla y los huevos. Programe **30 segundos, velocidad 2**.
- > Agregue la harina y la sal. Amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.
- > Saque la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y forme un bollo liso, amasando ligeramente con las manos. Cúbralo con un paño y deje reposar hasta que doble su volumen (aproximadamente 30 minutos).
- > Desgasifique la masa aplastándola con las manos y, con ayuda de un rodillo, extiéndala hasta dejarla de 2 cm de espesor.
- > Con un cortapastas redondo de 5 ó 6 cm de diámetro, corte la masa y coloque las piezas sobre la encimera espolvoreada con harina, separadas entre sí. Tápelas con un paño y deje que doblen su volumen (aproximadamente 30 minutos).
- > Fríalas en aceite no muy caliente (150°), y escúrralas sobre papel absorbente.
- > Mientras estén calientes, páselas por azúcar y colóquelas en una bandeja.

Sugerencia: Una vez frías puede rellenarlas con dulce de leche, crema pastelera, mermelada de frambuesas, etc.