Bolas de Berlín

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Xime



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- *Para la crema de yema:*
- *10 Yema de huevo*
- *250 g. de Azúcar*
- *50 g. de Agua*
- *Para la masa de arranque:*
- *100 g. de Harina de trigo*
- *100 ml. de Agua tibia*
- *3 cucharaditas de café de de levadura seca instantánea Royal*
- *Para la masa:*
- *500 g. de Harina de fuerza (fina, de repostería) 60 gr de mantequilla a temperatura ambiente*
- *1/2 cucharadita de café de Sal*
- *50 g. de Azúcar*
- *La masa de arranque*
- *150 ml. de Leche a temperatura ambiente*
- *2 Huevos a temperatura ambiente L*
- *Para freír de Aceite de girasol*
- *Para rellenar de Crema de yema*
- *Para decorar de Azúcar glas*

Preparación:

Paso 1

Preparación de la crema: Cocer el azúcar y el agua hasta obtener un almíbar a punto de hebra floja (se coge un poco con los dedos y al separarlos tiene que formar un hilo que se rompa al superar 1 cm. de longitud). Batir ligeramente las yemas en un cuenco y añadir el almíbar poco a poco sin dejar de mezclar. cocer al baño maría hasta que alcance una consistencia cremosa, aunque ligera. Dejar enfriar unas dos horas antes de usarla.

Paso 2

Preparación de la masa de arranque: Se prepara la masa de arranque mezclando los ingredientes y dejándola reposar tapada con film de cocina en un sitio cálido hasta que doble su volumen.

Paso 3

Después se mezclan 400 gr de la harina con la sal, el azúcar y se añade la masa de arranque, la leche y los huevos. Nos quedará una masa pegajosa, iremos añadiendo el resto de la harina poco a poco hasta conseguir una masa blandita pero que no se nos pegue. Cuando quede suelta añadir la mantequilla en trocitos pequeños y amasar en una superficie enharinada durante 10 minutos. Dejar la masa en un bol tapada con un paño hasta que doble su volumen (hora y media). Después volver a amasar para desgasificar. Extender la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 1 cm más o menos. Con un vaso o cortador redondo ir cortando círculos y disponerlos en una bandeja. Tapar con un paño ligero y dejarlos reposar durante veinte minutos. Cuando pase el tiempo preparar una sartén honda con aceite de girasol abundante (yo puse 1 litro en una olla de unos 20 cm de diámetro) e ir friendo de dos en dos. Colocarlas en un bandeja plana con papel absorbente. Rellenarlas con la crema y espolvorearlas con azúcar glas.