

Bocados de ángel (berlinesas)

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 30 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Puede utilizar una mermelada light para reducir las calorías del postre.

Modo express

1. Disuelva la levadura en un poco de agua tibia y un pellizco de azúcar. Coloque la harina en un recipiente junto con 70 gramos de azúcar y una pizca de sal. Agregue la levadura disuelta, incorpore la mantequilla (a temperatura ambiente) y el huevo batido.
2. Trabaje la masa enérgicamente hasta conseguir una consistencia homogénea; divídala en diferentes porciones del tamaño de una cuchara (quenelle) y déjelas reposar durante 15 minutos cubiertas con un paño de cocina.
3. Disponga el aceite en la cubeta Chef Plus Induction y programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 20 minutos. Cuando esté caliente, fría las berlinesas 3 o 4 minutos por cada lado, en tandas de 3 o 4, según el tamaño.
4. Coloque las berlinesas sobre papel absorbente. Una vez frías, rellénelas con la mermelada de frambuesa. También puede hacerlo con crema pastelera o con nata. Antes de servir espolvoree por encima azúcar glas y decore con frutos rojos y unas hojas de menta.