



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 355 Kcal |
| Proteínas: | 7.9 g |
| Grasa Total: | 7.5 g |
| Colesterol: | 11,1 mg |
| H. de Carbono: | 63.2 g |
| Fibra Dietética: | 1,2 g |
| Sodio: | 114 mg |

BERLINES HORNEADOS CON MANJAR

Ingredientes

- 5 Tazas de harina cernida
- 1 Pan chico de levadura fresca (30 g)
- 1 Taza de azúcar flor
- 1 Taza de leche líquida
- 3 Cucharadas de margarina
- 600 g manjar NESTLÉ®

Preparación

1.- En un bowl deja la harina en forma de volcán (orificio al centro) en el medio agrega la levadura con la azúcar flor, por lo bordes la margarina cortada en trozos. Finalmente vierte la leche líquida en el centro y comienza a trabajar desde el centro hacia afuera juntando la masa poco a poco, luego comienza a amasar hasta homogenizar bien todos los ingredientes. Reposa la masa tapada con un paño levemente húmedo durante 15 a 20 minutos aprox. Hasta que la masa duplique su volumen.

2.- Luego, toma la preparación y amasa suavemente durante 1 minutos. Luego, sepárala en pequeños bollos de 5 cm. aproximados como referencia. Enseguida déjalos sobre una lata de horno previamente enmantequillada separados unos de otros, nuevamente repósalos durante 20 minutos aproximados, ojala en un ambiente templado y cubiertos con plásticos o un paño delgado levemente humedecido.

3.- Una vez que vuelvan a tomar mayor volumen, llévalos a horno pre-calentado a temperatura media de 170°C y hornéalos durante 20 a 25 minutos aproximados hasta cocerlos completamente y dorar la superficie. Una vez listos retíralos del horno y déjalos enfriar. Finalmente hazles un corte horizontal sin llegar al final del Berlín y rellénalos con manjar NESTLÉ® dispuesto idealmente en una manga pastelera, espolvorea con azúcar flor y disfrútalos cuando quieras.

Nota

Para lograr un mejor color y dorado en tus berlines, antes de hornéalos píntalos con dora; para esto mezcla un huevo con $\frac{1}{2}$ taza de leche y pincela cuidadosamente los berlines antes de llevarlos al horno.

