

Cobertura de Conchitas

Version en Español

Instrucciones

1. Mientras reposa la masa, puedes preparar la cobertura de azúcar. Suaviza la manteca con la espátula hasta que esté muy cremosa y luego agrega el azúcar glass. Finalmente, agrega la harina poco a poco (agrega la canela molida en este paso). Ponga esta mezcla a un lado para usarla más tarde. Si estás haciendo la mitad de las Conchas con la cobertura de chocolate, luego divide la pasta en dos porciones iguales y agrega la cocoa en polvo en polvo una de las mitades, mezclándolo hasta que se integre muy bien.
2. Una vez que la masa haya subido y duplicado su tamaño, colócala sobre una superficie enharinada y déjala reposar durante unos 5 minutos. Divida la masa en 16 porciones (60 gramos cada una). Para dar forma a cada bolita, enharina ligeramente tus manos y coloca cada porción de masa en la superficie de trabajo y presiona suavemente con tu mano, girando tu mano para formar las bolas.
3. Coloca cada bolita de masa en bandejas engrasadas y continúa hasta que hayas terminado de moldear toda la masa.
4. Usando tus manos, unta la parte superior de cada bola con un poco de manteca. No omitir este paso, ya que ayudará a que la cobertura se adhiera a la masa.
5. Para agregar la cobertura, enharina tus manos y divide la pasta de cobertura en 16 bolas. Usa tus manos para presionar cada una de ellas y forma un círculo pequeño y plano (me gusta usar un pedazo plástico, como cuando haces tortillas). Coloca este disco sobre la bola de masa y presione hacia abajo con mucha firmeza.
6. Una vez que hayas terminado de colocar la cobertura en los bollos, usa un cortador de concha o puedes utilizar un cuchillo para decorarlos con la forma tradicional de concha.
7. Permita que las conchas se esponjen en un lugar cálido hasta que sean casi el doble de tamaño. Dependiendo de la temperatura de tu cocina, este paso puede tomar de 1 a 2 horas. No las dejes crecer de más, porque si las dejas crecer demasiado, colapsarán dentro del horno.
8. Hornea en un horno precalentado a 165° centígrados durante 20 minutos, o hasta que la parte de abajo de las conchas esté ligeramente dorado. Si estás colocando más de una bandeja para hornear en tu horno, cambiar después de 10-12 minutos. Mueva la charola/bandeja que esta en rejilla de abajo de tu horno a la rejilla arriba y viceversa para obtener una cocción pareja.