

Masa de Conchitas

Version en Español



Instrucciones

1. Tener cada ingrediente listo y medido antes de comenzar, y ten cuidado de leer detenidamente las notas. Mezcla la harina para todo uso, la levadura, el azúcar y la sal en el tazón de una batidora de pedestal a velocidad media, solo para mezclar bien.
2. Agrega la mantequilla y mezcla bien (usando la batidora de pedestal con el accesorio de gancho), luego mezcla los huevos y el extracto de vainilla y vacía lentamente la leche poco a poco hasta que la masa se vea cohesiva (es posible que necesite menos o más leche, ya que algunas harinas absorben más líquido que otras). Sigue batiendo la mezcla durante aproximadamente 7 minutos a velocidad media. Agrega un poco más de harina alrededor del interior del tazón (2-3 cucharadas), lo suficiente como para que la masa se separe del recipiente. La masa debe ser suave y ligeramente pegajosa.
3. La masa debe sentirse muy suave y elástica.
4. Coloca la masa sobre la mesa de trabajo enharinada y amase lo suficiente para formar una bola.
5. Pon esta bola de masa en un recipiente engrasado grande para que descanse. Cúbrelo con un plástico (o papel encerado) y una servilleta de cocina. Deja que la masa repose en un lugar cálido durante aproximadamente 2 horas hasta que duplique su tamaño. Usualmente enciendo la luz en mi horno y coloco el tazón adentro, cerca de la luz. Tenga en cuenta que, si tu cocina está fría, la masa tardará más en levantarse. Hay que tener paciencia y no intentes continuar con el siguiente paso hasta que la mezcla haya duplicado su tamaño.

