



Conchas de Vainilla y Chocolate



Conchas de Vainilla y Chocolate

Esta receta de conchas de vainilla y chocolate con **Mantequilla Avignon** son la merienda perfecta para disfrutar en cualquier momento. Suaves y esponjosas, están hechas con una masa deliciosa que combina el aroma dulce de la vainilla y el rico sabor del chocolate.

Cada bocado es una experiencia reconfortante, ideal para acompañar una taza de café, té o leche. Listas para deleitarte, estas conchas son una opción irresistible para una merienda deliciosa y casera.

INGREDIENTES

PASTA DE AZÚCAR

- 500 gr de **Mantequilla Avignon**[®]
- 500 gr de azúcar glass
- 500 gr de harina
- 100 gr de cocoa en polvo

MASA

- 1 kg de harina de trigo
- 15 gr de sal
- 20 gr de levadura
- 400 ml de huevo
- 400 ml de **Evaporada Saborex**[®]
- 300 gr de **Margarina Bizcocho Saborex**[®]
- 10 gr de **Mantequilla Avignon**[®]

PREPARACIÓN

PASTA DE AZÚCAR

1. Crema la **Mantequilla Avignon**[®] a temperatura ambiente con azúcar glass.
2. Agrega la harina y bate hasta que la pasta quede uniforme y suave.
3. Divide la pasta en dos partes iguales, a una parte agrega la cocoa en polvo para formar la pasta de chocolate.
4. Reserva las pastas.

MASA

1. En un bowl coloca la harina, sal y levadura.
2. Agrega el huevo y la **Evaporada Saborex**[®] y bate hasta que se integren y formen una masa uniforme.
3. Añade azúcar en tres partes iguales durante el batido, incorpora hasta que el azúcar se disuelva y la masa se empiece a ligar y despegar de la batidora.
4. Agrega la **Margarina Bizcocho Saborex**[®] y bate a velocidad baja hasta que la margarina se incorpore.
5. Reposo la masa en la mesa aproximadamente 30 minutos hasta que doble su tamaño.
6. Corta piezas de 70 gr cada una y bolea hasta formar bolas de masa apretadas.
7. Humecta las bolas de masa untando una capa ligera de **Mantequilla Avignon**[®].
8. Tapa las bolas de masa con las pastas de azúcar de vainilla y chocolate extendiéndola con los dedos y utiliza un marcador de concha para formar las marcas y presiona suavemente sobre cada pan.
9. Deja reposar la masa 1 hora.
10. Hornea a 160°C de 18 a 20 minutos.

¡Qué mejor manera de endulzar el día que con estas irresistibles conchas de vainilla y chocolate, listas para deleitar tu paladar!