



Atelier de Cocina

DOOWAPS O WEIKIS CASEROS



Ingredientes: (para 8 unidades)

- 110 gr. de leche entera a temperatura ambiente
- 15 gr. de levadura prensada fresca de panadería
- 30 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de vainilla líquida
- 1 yema de huevo
- 40 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina de fuerza
- 1 pizca de sal
- 60 gr. de pepitas de chocolate
- 1 huevo batido para pincelar



Atelier de Cocina

Elaboración:

Calentar un poco la leche. Diluir la levadura en la leche. (Si utilizamos levadura liofilizada será la mitad de cantidad y la incorporaremos con la harina).

Derretir la mantequilla.

Poner en un bol o sobre la mesa la harina. Hacer un volcán e introducir la leche con la levadura, la mantequilla, la vainilla, la yema de huevo, el azúcar y la sal.

Amasar hasta obtener una masa lisa.

Poner en un bol y dejar reposar tapada con papel film hasta que aumente el doble de su volumen.

Poner 40 grs. de las pepitas de chocolate en un bol. Espolvorear un poco de harina, mezclar y retirar el exceso de harina pasándolas por un colador. Guardar el bol en el congelador. (Se utilizarán para poner dentro de la masa)

Los 20 grs. restantes también ponerlos en otro bol en el congelador. (Se utilizarán para poner sobre la masa, a modo de decoración)

Formar una bola con la masa y cortar en 8 porciones de unos 65 - 70 grs. cada uno.

Sacar los boles con las pepitas de chocolate del congelador.

Repartir las pepitas de chocolate que tienen harina entre las 8 porciones, amasamos ligeramente y damos forma de bola. Colocarlas en la bandeja de horno forradas con papel de hornear, bien separadas entre sí.

Decorar con el resto de las pepitas de chocolate (los 20 gr. reservados).

Dejar que reposen en un lugar cálido, libre de corrientes, hasta que doble su volumen (por ej. dentro del horno apagado, pero precalentado a 50°).

Precalentamos el horno a 180°.

Una vez hayan doblado su volumen, pincelar los bollos con huevo batido o la clara sobrante.

Horneamos durante 10-12 minutos, a 180°.

Retirar del horno y dejar que enfríen completamente sobre una rejilla.

Para conservarlos tiernos guardarlos, una vez estén completamente fríos, en un recipiente hermético o en un bolsa bien cerrada.

Montaje o presentación:

En un plato acompañando un buen vaso de leche.