Emoji conchas

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
55 min.	20	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para el pan:

4 piezas de Huevo San Juan

500 g de harina

125 g de azúcar

½ taza de leche

1 cdta de sal

150 g de mantequilla

Para la costra:

2 piezas de Huevo San Juan

2 tazas de harina

½ taza de azúcar

1 cdta de polvo para hornear

1 cdta de vainilla

110 g de manteca vegetal

Cantidad suficiente de:

Colorantes vegetales

Manteca vegetal

Preparación

1. Para el bizcocho, mezcla la harina con la sal y la levadura, agrega la leche y el **Huevo San Juan®**; trabaja hasta integrar y entonces agrega el azúcar en dos partes, hasta incorporar completamente. Añade la mantequilla poco a poco e integra hasta obtener una masa suave y elástica. Deja reposar y fermentar por una hora para que doble su tamaño y después poncha la masa.
2. Para la costra, mezcla la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la vainilla, el huevo y la manteca vegetal hasta integrar completamente y tener una masa homogénea; divide y pinta con colorantes vegetales para formar las caritas, amarillo para la base, café obscuro para ojos y boca y rosa para la lengua.
3. Extiende la masa amarilla de la costra con un rodillo a un grosor de 2 mm y corta discos para colocar sobre las conchas; forma con tus manos los ojos, bocas y lenguas.
4. Divide la masa de concha en porciones de 40 gramos y bolea, unta un poco de manteca vegetal y cubre con los discos de la cubierta, coloca encima, ojos, boca y lengua; presiona ligeramente con la palma de la mano y deja reposar por 20 minutos.
5. Hornea a 180 °C por 25 minutos aproximadamente, retira del horno y deja enfriar.