

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

### Descripción:

Si se quieren unos bollycaos express, usar panecillos de leche o bollos de los perritos calientes y rellenarlos con... no sé como llamar de manera "no comercial" a la Nocilla... ( ¿ crema de cacao ? )

### Ingredientes para 4 personas :

- Para el bollo:
- 500 gr. de harina de fuerza
- 1/2 taza de azúcar
- 250 ml. de leche entera
- 1 huevo
- 2 cucharadas de miel
- 25 gr. de levadura fresca
- 2 cucharadas de mantequilla
- Una pizca de sal
- Para la crema de chocolate:
- 500 gr. de nata para montar
- 200 gr. de chocolate negro al 70%
- 30 gr. de azúcar

### Preparación:

#### Paso 1

Echar en un bol la levadura desmenuzada con los dedos y posteriormente la harina tamizada y el huevo. Mezclar.

#### Paso 2

Cuando estén bien integrados los ingredientes echamos la leche templada y volvemos a remover.

#### Paso 3

*Añadir la miel, el azúcar y la sal. Volver a mezclar.*

#### **Paso 4**

*Por último agregar la mantequilla en pomada.*

#### **Paso 5**

*Trabajar la masa con las manos durante 15 minutos hasta que ya no se pegue.*

#### **Paso 6**

*Formar una bola y dejar que repose en otro recipiente ligeramente enharinado y tapado con un paño unas 2 horas.*

#### **Paso 7**

*Pasado ese tiempo, aplastar la masa con los dedos y dividir en 16 partes más o menos iguales.*

#### **Paso 8**

*Trabajar con el rodillo y dar forma de rectángulo con un espesor de 1 cm.*

#### **Paso 9**

*Enrollar cada uno de los rectángulos.*

#### **Paso 10**

*Colocar los bollos en la bandeja del horno forrada con papel de hornear.*

#### **Paso 11**

*Pintar con un poquito de leche.*

#### **Paso 12**

*Precalentar el horno a 180 °C y mientras se calienta, dejar que los bollos reposen 1/2 hora.*

#### **Paso 13**

*Meter la bandeja en el horno y hornear los bollos 15 minutos.*

#### **Paso 14**

*Dejar enfriar.*

#### **Paso 15**

*Para la crema de chocolate: Calentar la nata con el azúcar, moviendo de vez en cuando para que se disuelva el azúcar.*

#### **Paso 16**

*Cuando la nata rompa a hervir, retirar del fuego y echar el chocolate troceado.*

#### **Paso 17**

*Batir suavemente con una cuchara de madera hasta que el chocolate se disuelva.*

#### **Paso 18**

*Pasar a un recipiente frio y dejar enfriar. Cubrir con papel film para que no se haga costra.*

### **Paso 19**

*Meter en el frigorífico al menos durante 4 horas.*

### **Paso 20**

*Montar con varillas eléctricas como si se montase nata sola.*

### **Paso 21**

*Para montar los bollycaos: Poner la crema de chocolate en una manga pastelera. A los bollos hacerle un agujero de una punta a otra. Rellenar por un lado y luego por el otro.*