

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** panelleta



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 300ml de leche
- 550grs de harina de fuerza
- 1 huevo
- 30ml.de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura de panadero
- Una pizca de sal
- Un poco de azúcar

**Preparación:**

**Paso 1**

*Calienta un poco la leche que es donde desharemos la levadura. Pon en un bol el huevo un poco batido, el aceite, el azúcar y la pizca de sal. Añade la harina y por último la leche con la levadura, ya puedes amasar un buen rato. Ahora hay que dejar la masa reposar para que leve y doble el volumen*

## **Paso 2**

*Ya la masa ha doblado el volumen y amasamos un poco para sacar un poco el gas y vamos haciendo bolitas redondas de mas o menos unos 100grs los ponemos en una bandeja de horno y los aplanamos un poco porque creceran. Volvemos a dejar crecer y ya podemos meter en el horno precalentado a 200° calor arriba y abajo. Unnos 15' Los podemos pintar de huevo o simplemente con un poco de agua*