

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se pueden rellenar de lo que quieras

## **Descripción:**

Riquísimos!

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 3 Chorizos
- 500g de Harina fuerza
- 180g de Leche tibia
- 100g de Mantequilla
- 1 Huevo
- 25g de Levadura panadero
- 1 cucharadita de Sal

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Deshacer la levadura en la leche que habremos metido previamente unos segundo en el microondas. Colocamos en un recipiente amplio o en una superficie firme, la harina en forma de volcán y le añadimos la mantequilla fundida, el huevo y la leche. Lo amasamos bien

### **Paso 2**

Añadimos la sal y seguimos amasando 15-20 minutos hasta que la masa sea consistente y no pegajosa. Si es necesario podemos añadir harina.

### **Paso 3**

Tapamos la masa y la dejamos reposar hasta que doble su tamaño.

### **Paso 4**

*Después vamos cogiendo trozos de masa, hacemos una bola, la aplastamos un poco y ponemos un trocito de chorizo encima y finalmente lo cerramos en la masa y volvemos a darle forma de bola.*

### **Paso 5**

*Dejamos los bollos preparados en la fuente de hornear y los dejamos levar otra vez.*

### **Paso 6**

*Precalentamos el horno a 180°C , pintamos los bollitos con leche y los horneamos durante 15 o 20 minutos.*