

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 frío 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 bollos: 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.