BOLLOS DE MANTEQUILLA CON NATA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Bollos de mantequilla rellenos de nata

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR. de HARINA DE FUERZA
- 25 GR. de LEVADURA FRESCA
- 100 GR de AZUCAR
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- 150 ML de LECHE
- 250 GR. de NATA MONTADA AZUCARADA

Preparación:

Paso 1

Tenemos que hacer una masa de arranque, para ello, mezclamos 150 gr. de harina, 15 gr. de levadura, y 75 gr. de leche templada, ponemos en la cubeta de la panificadora, en el programa número 7, amasado, durante 30 minutos. Pasado ese tiempo, tapamos con un paño y dejamos reposar en un sitio templado hasta que doble su volumen. Cuando la masa de arranque haya fermentado, ponemos en la cubeta de la panificadora, el resto de la leche, los dos huevos, añadimos el azúcar, y la sal, encima echamos el resto de la harina, programamos el programa número 7, durante 45 minutos de amasado, a los 15 minutos de amasado añadimos la masa de arranque, y cinco minutos depués echamos la mantequilla en trocitos y el resto de la levadura. Pasado el tiempo de amasado, tapamos la masa con un trapo y dejamos levar. Yo lo dejé unas dos horas. Después volvemos amasar para desgasificar, le damos forma de rulo, y cortamos porciones pequeñas, hacemos bolas, y ponemos sobre la bandeja del horno, cubierta con papel de hornear, dejamos que doble su volumen, y horneamos a 200º durante 15 minutos. Cuando los bollos estén frios, los abrimos y bañamos con almibar, rellenamos de nata montadas, espolvoreamos azúcar glas por encima, y a comerrrrrrr!