

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Unos bollos riquísimos para la merienda

Ingredientes para 10 personas :

- 500 gr de harina de fuerza
- 80 gr de azúcar
- 80 gr. de mantequilla
- 250 ml de leche
- Una pizca de sal
- 2 huevos
- Pepitas de Chocolate
- 25 grs de levadura fresca

Preparación:

Paso 1

Templa la leche y añade la levadura, mezcla bien para que se disuelva. En un bol pon la harina, el azúcar, la pizca de sal, la mantequilla a temperatura ambiente y 1 huevo, añade la leche con la levadura y mezcla con las manos hasta que todo este bien incorporado y la masa no se peque en las manos. Pincela un bol con un poco de aceite y pon la bola de masa para que leve y doble su tamaño (tápala con un trapo). Enharina la zona de trabajo y amasa de nuevo la bola para quitarle el aire, divide la masa en dos porciones y a una de ellas añádele las chispitas de chocolate y amasala para que se distribuyan bien. Prepara una bandeja de horno forrandola con papel de horno y pincelandola con un poco de aceite para que no se nos pegue la masa y forma pequeñas bolas de masa, disponlas separadas porque volveran a levar y doblaran su tamaño. Ha las bolas de masa con chispitas de chocolate añádele por encima mas chispitas para que se vean bien y a las que no tienen nada hazle una cruz encima con un cuchillo bien afilado y añade azúcar humedecido (el azúcar humedecido se hace poniendo en un plato un poco de azúcar y mojandolo con un poquito de anís o agua). Vuelve a tapar la bandeja con un trapo y espera a que las bolas de masa doblen su tamaño, entonces precalienta el horno a 180° y en 15m.

las tendrás doraditas y perfectas para comer.