Esponjositos de miel

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Viky Suquilanda

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 300 g. de Harina de fuerza
- 5 g. de Levadura de panadería
- 40 g. de Miel de la güena
- 5 g. de Sal
- 130 ml. de Leche tibia
- 60 g. de Yogur natural
- 35 g. y 10 g. para barnizar de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Mezclemos los ingredientes secos (harina, sal y levadura) e incorporemos la miel, la leche y el yogur. Cuando esté bien mezclado, agregaremos la mantequilla. Amasemos hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Formemos una bola y dejemos reposar tapada con un trapo húmedo durante una hora. Amasemos a mano para quitar el aire y formemos bollitos de 37 grs. Dejaremos reposar, tapado, durante 15 minutos. Colocamos los bollitos en un molde y los dejaremos subir hasta que dupliquen su tamaño (aproximadamente una hora). Hornearlos a 180 grados durante 15-18 minutos, hasta que estén dorados. Sacarlos del horno y pintarlos con la mantequilla derretida. Desmoldar con cuidado y dejar enfriar encima de una rejilla.