# Panecillos de yogur

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1h y 45min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 5 personas :

- 100 ml. de Yogur
- 60 ml. de Leche
- 30 g. de Azúcar
- 5 g. de Sal
- 1 Huevo batido
- 30 g. de Mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g. de Harina de trigo
- 8 g. de Levadura instantánea de panadero
- Semillas de sésamo
- Semillas de amapola

## Preparación:

### Paso 1

Mezcla la harina, azúcar, sal y levadura; incorpora el yogur, la leche y la mantequilla y amasa hasta obtener una masa elástica y homogénea Espolvorea con harina la superficie de trabajo, forma una bola y dejar reposar tapado con un trapo durante una hora, hasta que doble su volumen. Divide en porciones de 50 g. y formar bolitas. Colocalas en una bandeja de horno con papel para hornear. Tapa con un trapo y deja reposar durante 30-45 minutos. Pinta con huevo y decóralos con las semillas. Hornea a 180 grados durante 15 minutos y deja enfriar encima de una rejilla.