Panecillos de yogur

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mari Nieves Gó

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.