# BOLLOS CERDITOS RELLENOS

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

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 2 horas
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Medio

## Descripción:

ESTOS BOCADILLOS TAN ORIGINALES, SON UNA GOLOSINA PARA LOS PEQUEÑOS, SOBRETODO PARA FIESTAS DE CUMPLEAÑOS.

## Ingredientes para 10 personas :

- 500 GR. de HARINA DE FUERZA
- 2 CUCHARADILLAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 50 GR. de AZÚCAR
- 250 ML. de LECHE TEMPLADA
- 6O GR. de MAN TEQUILLA
- 1 HUEVOS
- MEDIA CUCHARADITA DE CAFÉ de SAL
- 1 HUEVO PARA PINTAR
- 1 PUÑADO de SEMILLAS DE SÉSAMO
- RAYADURA DE LIMÓN

## Preparación:

### Paso 1

*Si tenemos panificadora o amasadora, ponemos todos los ingredientes de la masa, primero los líquidos y luego los sólidos, en la panificadora, programamos el menú amasado, cuando halla terminado la masa, ya esta lista para formar los bollos. En la amasadora una vez terminado el amasado tapamos y dejamos reposar la masa hasta que halla doblado su volumen.* AMASADO DE MANERA TRADICIONAL. *En un bol, ponemos todos los ingredientes y amasamos, tapamos y dejamos fermentar.*

### Paso 2

*Aquí la masa fermentada.*

## Paso 3

*Con el rodillo estiramos la masa de un grosor de 3 ml. aproximadamente.*

## Paso 4

*Con un vaso cortamos la cara del cerdito. pincelamos todo el contorno con huevo batido, para que al poner la parte de arriba se quede sellado.*

## Paso 5

*Ponemos el relleno escogido, también se pueden rellenar de dulce, como nocilla o chocolate.*

## Paso 6

*Cubrimos el cerdito con los redondeles restantes, los pincelamos con huevo batido. Con un tapón del envase de la leche o similar, hacemos pequeños redondeles para el hocico y las orejas. Pegamos el hocico y con una brocheta les hacemos los agujeros de la nariz. Para las orejas estiramos un poco las pegamos y las volvemos hacia adelante, como se ve en la imagen, los metemos en el horno apagado y dejamos fermentar hasta que hallan doblado su volumen.*

## Paso 7

*Los metemos en el horno caliente a 180º hasta que estén dorados.*