

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 350 g de harina de panadería
- 250 g de mantequilla fría, cortada en trocitos de 1/2 cm.
- 125 ml de leche
- 60 ml de agua
- 1 huevo
- un sobrecito de levadura seca de panadería
- 1 cucharadita de sal
- 25 g de azúcar
- Para la crema de queso:
- 200 g de queso ricotta
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 3 cucharadas de mantequilla derretida y a temperatura ambiente
- 1 huevo batido
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Mezclamos el agua, la leche y el huevo en un bol. Batimos un poco. Ponemos la harina, la sal, la levadura y el azúcar en otro bol y mezclamos. Añadimos la mantequilla en trocitos y volvemos a mezclar. Deben quedar grumos gruesos. Añadimos los líquidos a los sólidos y mezclamos bien con una espátula hasta obtener una masa rugosa. La mantequilla no debe mezclarse del todo. Cubrimos la masa con film y la guardamos en el frigorífico hasta el día siguiente. Sacamos del frigorífico y esperamos que se atempere. La colocamos sobre la encimera enharinada y la extendemos en un cuadrado de 50 x 50 cm. Doblamos los tercios inferior y superior hacia el centro. Giramos 90°, volvemos a estirar y repetimos el plegado y giro 3 veces más. Después del último plegado, cortamos a la mitad, envolvemos ambas partes en film y dejamos reposar en la nevera media hora.

Mezclamos bien todos los ingredientes de la crema de queso. Sacamos las masas del frigorífico, dejamos que se templen y las extendemos formando dos rectángulos. Los dividimos longitudinalmente, cada uno, en tres partes iguales. Colocamos los cuadrados de masa en una bandeja de horno forrada con papel vegetal, añadimos una cucharada de crema de queso sobre cada uno y doblamos las cuatro puntas hacia el centro, asegurándolas con un palillo. Batimos un huevo con dos cucharadas de leche y pintamos la superficie de los bollos. Los dejamos levar en un lugar cálido y sin corrientes hasta que doblen su volumen. Precalentamos el horno a 180°, volvemos a pintar con el huevo y horneamos 15 minutos, hasta que estén doraditos. Mientras se hornean, ponemos 100 g de azúcar y 60 ml de agua en un cazo. Ponemos al fuego y dejamos ahí hasta que hierva. Retiramos y pintamos nuestros bollos con el almíbar una vez salgan del horno.