Bollas de chicharrones

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 g harina de semi-fuerza
- 50 g de manteca de cerdo
- 200 g de chicharrones
- 20 g de levadura fresca de panadero
- 100 g de azúcar
- 3 huevos

Preparación:

Paso 1

Desliamos la levadura con una cucharada del azúcar, otra de harina y un chorrito de agua tibia. La dejamos reposar 10 minutos. Mezclamos la harina y el azúcar y le añadimos los huevos batidos, la manteca y la levadura. Amasamos hasta que la masa se nos despegue de las manos y la dejamos reposar hasta que doble su volumen. La desgasificamos (amasando) y le añadimos los chicharrones troceados, volvemos amasar para integrarlos. Cogemos porciones de masa más o menos del mismo tamaño y formamos bolas con ellas, las colocamos sobre una bandeja de horno (forrada con papel vegetal) separadas entre sí. Cubrimos con un trapo de cocina seco y dejamos que vuelvan a doblar el volumen. Las pintamos con huevo batido y esparcimos azúcar por encima. Las horneamos en horno precalentado 180ºC, 20 minutos.