Panecillos de hamburguesa

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Tere Hada



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 300ml de leche
- 550grs de harina de fuerza
- 1 huevo
- 30ml.de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura de panadero
- Una pizca de sal
- Un poco de azúcar

Preparación:

Paso 1

Calienta un poco la leche que es donde desharemos la levadura. Pon en un bol el huevo un poco batido,el aceite, el azúcar y la pizca de sal. Añade la harina y por último la leche con la levadura, ya puedes amasar un buen rato. Ahora hay que dejar la masa reposar para que leve y doble el volumen

Paso 2

Ya la masa ha doblado el volumen y amasamos un poco para sacar un poco el gas y vamos haciendo bolitas redondas de mas o menos unos 100grs los ponemos en una bandeja de horno y los aplanamos un poco porque creceran. Volvemos a dejar crecer y ya podemos meter en el horno precalentado a 200º calor arriba y abajo.Unnos 15' Los podemos pintar de huevo o simplemente con un poco de agua