

Creador: Diana1979 **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Descripción:

Riquísimos!

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se pueden rellenar de lo que quieras

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Chorizos
- 500g de Harina fuerza
- 180g de Leche tibia
- 100g de Mantequilla
- 1 Huevo
- 25g de Levadura panadero
- 1 cucharadita de Sal

Preparación:

Paso 1

Deshacer la levadura en la leche que habremos metido previamente unos segundos en el microondas. Colocamos en un recipiente amplio o en una superficie firme, la harina en forma de volcán y le añadimos la mantequilla fundida, el huevo y la leche. Lo amasamos bien

Paso 2

Añadimos la sal y seguimos amasando 15-20 minutos hasta que la masa sea consistente y no pegajosa. Si es necesario podemos añadir harina.

Paso 3

Tapamos la masa y la dejamos reposar hasta que doble su tamaño.

Paso 4

Después vamos cogiendo trozos de masa, hacemos una bola, la aplastamos un poco y ponemos un trocito de chorizo encima y finalmente lo cerramos en la masa y volvemos a darle forma de bola.

Paso 5

Dejamos los bollos preparados en la fuente de hornear y los dejamos levar otra vez.

Paso 6

Precalentamos el horno a 180°C , pintamos los bollitos con leche y los horneamos durante 15 o 20 minutos.