

# Bollos leche

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 18 ·  
Autor: Canela Molida

## INGREDIENTES

0

40 gr Azúcar — molido

350 gr Harina de fuerza

2 Huevos

200 ml Leche

2 cucharada/s Leche en polvo

15 gr Levadura fresca

65 gr Mantequilla

1 cucharada/s Miel

0,50 cucharadita/s Sal

## ELABORACIÓN

Fotos Nika

Separar de la harina 80gr y con 3 o 4 cucharadas de leche disolver la levadura y hacer una masa blanda. Hacer una cruz con un cuchillo en el centro, reposar y dejar que doble el volumen. Poner el resto de la harina mas la sal, los huevos, la miel y la mitad de la leche en la thermomix, batir 2 minutos, añadir la mantequilla a temperatura ambiente y batir un minuto. Agregar el fermento y el resto de la leche cucharada a cucharada 2 minutos v espiga. Añadir el azúcar, batir 3 minutos v espiga.

Sacar la masa y darle unas vueltas a mano en la mesa enharinada. La masa estará lista cuando al cogerla por una punta te la lleves toda de una vez, siendo una masa blanda no tiene que pegarse a la mesa ni a las manos. Añadir algo más de harina si fuera necesario.

Pasar a un cuenco grande, tapar con film y reposar hasta que doble el volumen. Cuando esté lista, en la mesa espolvoreada con harina amasar un poco, hacer un rulo y cortar trozos de 40 gramos.

Darles forma alargada afinando las puntas, pasar a una placa engrasada o con un

silpat poniéndolos bien separados. Levar aproximadamente una hora o hasta que doblen el volumen, hacer un corte muy profundo a lo largo con una cuchilla, pintar con huevo, espolvorear con abundante azúcar molido y cocer en el horno precalentado a 180° alrededor de 15 minutos. Espolvorear con azúcar molido.

Receta adaptada del libro de la marquesa de Parabere.

MAVILLUM