

Bartolillos Madrid

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
Azúcar
Canela molida
Crema pastelera
250 gr Harina repostería
2 Huevos
300 ml Leche
2 sobre/s Levadura
75 gr Mantequilla
Miel

ELABORACIÓN

Batir los huevos más la mantequilla. Remover y, cuando la mantequilla esté diluida + el azúcar + levadura + sal + canela + leche. Cuando esté bien mezclado, verter en el centro de un volcán formado por la harina y amasar hasta tener una masa cremosa. Hacer bolas del tamaño de una nuez, aplanar con rodillo hasta un grosor de medio cm y pintar con leche. Poner 1c de crema en el centro de cada círculo y doblar como una empanadilla. Dejar reposar 20 min. Freír en abundante aceite. Escurrir, pintar con miel, rebozar en azúcar y dejar enfriar. Clásicos caseros. Del libro Cien platos a la carta Royal.