

BOLLOS (pan)



Ingredientes:

1 taza (250ml) leche tibia
1/2 taza (100g) de azúcar
2 sobres de tradipan
4 tazas (560gr) de harina de trigo todo uso
una charola o dos
un cuadro de mantequilla o un poco de manteca vegetal
una pizca de sal
70 g de mantequilla sin sal
2 huevos + 1 extra a temperatura ambiente
1 cda de extracto de vainilla
para pincelar los panes: 1 huevo batido con media cucharadita de azúcar y una brocha

Preparación:

Comenzamos haciendo una fuente con la harina de modo que sea como un volcán.

Luego coloca 1 cda de extracto de vainilla, hecha la leche tibia, hecha los dos huevos, aplica los dos sobres de tradipan dentro, hecha el azúcar.

Ahora con la mantequilla pártela en trozos y colócalos alrededor de la fuente y aplica una pizca de sal alrededor.

Empieza a amasar durante 30 minutos azotando fuerte. Después de amasar debe quedar con la consistencia de una masa para pizza.

BOLLOS (pan)

Con mantequilla o manteca, embarrada en la charola, corta 15 bolitas de masa, deben pesar 15g aproximadamente.

Ahora con el huevo batido barniza los bollos y después mete los bollos en el horno precalentado a 175°C por diez minutos.

CONSEJO:

Al untar los bollos con huevo batido antes de hornearlos, conseguiréis que salgan del horno brillantes y relucientes. El sabor no variará, pero el aspecto externo mejorará haciéndolos más apetecibles.

CONSERVACION:

Guarda los bollos en un recipiente hermético, de este modo se conservarán más tiempo en buenas condiciones.

LISTO AHORA PODRÁS DISFRUTAR DE ELLOS

Receta de una niña de 13