

RECETA

BOLILLOS PATRIOS



Ingredientes:

Masa:

- 500g Harina
- 300g Mantequilla
- 50g Azúcar Refinada
- 10g Sal
- 6 pzs Huevo
- 20g Levadura fresca
- 25ml Leche
- 20gc/u Queso Crema Chantilly con chipotle al gusto
- 20gc/u Queso Crema Chantilly con ajo y perejil al gusto
- Pepita verde al gusto
- Chipotle con paprika al gusto

Procedimiento:

1. Identificar todos los ingredientes. Reservar la mantequilla y la mitad de azúcar.
2. Llevar todos los ingredientes a la batidora y trabajar con gancho hasta incorporar.
3. Agregar la mantequilla y trabajar hasta que despegue del cazo. Una vez que despegue, agregar el azúcar restante y trabajar hasta que tenga elasticidad y no se rompa.
4. Poner en un bowl con un poco de aceite y reposar hasta que doble su tamaño.
5. Formar bollitos de 30g de masa y rellenar con 20g de queso con chipotle, queso con perejil y ajo.
6. Barnizar con huevo, espolvorear los bollos de chipotle con paprika y los bollos de perejil con pepita verde.
7. Reposar hasta que doblen su tamaño y hornear a 160°C por 40 minutos aproximadamente.
8. Sacar del horno y dejar enfriar.