

RECETA

## BOLLOS DE QUESO



### Ingredientes:

- 500 g Harina de trigo
- 100 g Huevo
- 175 g Leche o agua
- 3 g Sal
- 75 g Azúcar refinada
- 75 g Mantequilla
- 15 g Levadura fresca
- 500 g Queso Crema Chantilly
- 50 g Huevo
- 30 g Ajonjolí

### Procedimiento:

1. Verter todos los ingredientes en el tazón de nuestra batidora y mezclar entre 6 y 8 minutos.
2. Una vez ligada nuestra mezcla retirar del recipiente y pesar bolitas de 30 gramos, bolear de manera que se forme una bolita y reservar.
3. Por otra parte, cortar bolitas de queso de 20 gramos y reservar.
4. Extender nuestras bolitas previamente boleadas para colocar el queso que reservamos, cerrar bolear una vez más y colocar en una charola.
5. Repetir el paso anterior con el resto de las bolitas de masa restante y llevar a fermentar (duplicar su volumen en temperatura ambiente).
6. Una vez fermentadas agregar huevo a las mismas con ayuda de una brocha y colocar ajonjolí.
7. Tener el horno precalentado a 180°C y meter a cocer nuestras bolitas de queso aproximadamente por espacio de 20 minutos.