



INGREDIENTES:

- 90 gramos de leche
- 20 gramos de azúcar
- 60 gramos de mantequilla
- 15 gramos de levadura fresca de panadería
- 2 huevos
- 300 gr de harina de fuerza
- ½ cucharita de sal
- 15 salchichas (tipo Frankfurt)
- 1 huevo batido

ELABORACION:

1. Poner en el vaso de Thermomix, la leche, el azúcar, la mantequilla y **programar 1 minuto a temperatura 37 grados, velocidad 2.**
2. Añadir la levadura y los huevos y **programar 3 segundos a velocidad 3.**
3. Incorporar la harina y la sal y **programar 3 minutos, velocidad espiga, añadiendo por el**

bocal el resto de la mantequilla.
hasta que doble su volumen (mínimo 1 hora).

Dejar reposar en el vaso

4. Precalentar el horno unos 10 minutos antes con calor arriba y abajo a 250 grados.

5. Retirar la masa del vaso y poner sobre la mesa de trabajo, ligeramente enharinada, estirla un poco y darle una forma rectangular. Con un cuchillo hacer tiras de 1 cm. de ancho por 20 centímetros de largo.

6. Preparar la bandeja del horno con papel vegetal (el de hornear) en la base.

7. Coger una salchicha y enroscarle una tira de masa en forma de espiral como un muelle de modo que monte un poco un borde sobre el otro.

8. Colocar separados en la bandeja preparada, los perrukis, e ir pintando uno a uno con huevo batido, y espolvorearlos con semillas de sésamo (ajonjolí) Dejar reposar unos 15 minutos.

9. Transcurrido ese tiempo, hornear unos 6 minutos a 220 grados (El tiempo como siempre va a depender como siempre de la fuerza de nuestro horno). Han de coger un ligero color doradito. **Riquísimos.**

Esta imagen aún no es la mía, pero la cambiaré en breve.