



INGREDIENTES:

- **Masa:**
- 170 gramos de leche
- 75 gramos de azúcar
- 120 gramos de mantequilla
- 40 gramos de levadura prensada fresca
- 4 huevos (200 gramos)
- 500 ó 550 gramos de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- **Relleno:**
- 450 gramos de crema de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Ponga la leche y la mantequilla en el vaso Thermomix y **programe 2 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 2**

2. Añadir los huevos (con la **función Balanza** , asegúrese que no pasen más de 200

gramos) y la levadura.

segundos, velocidad 4

Programar 5

- .
- 3. Incorporar la mitad de la harina y **mezclar durante 15 segundos, velocidad 6**.
- 4. Por último, añadir el resto de la harina con la sal y **mezclar 12 segundos a velocidad 6 y programar 3 minutos, velocidad espiga**
- .
- 5. Dejar reposar dentro del vaso
- 6. Cuando haya doblado su volumen, retirar la masa del vaso y volcar sobre la encimera espolvoreada con harina (es una masa blanda y pegajosa). Desgasificar la masa con las manos y dar forma cilíndrica. Con la espátula o un cuchillo cortar porciones de 45 gramos aproximadamente y hacer los bollos dándole forma alargada y aplastándolos ligeramente.
- 7. Colar en una bandeja de horno con papel de hornear o lámina de silicona. Dejar reposar en un sitio cálido libre de corrientes de aire.
- 8. Precalentar el horno a 250 grados.
- 9. Cuando los bollos hayan doblado su tamaño, pintar con huevo batido. Introducir en el horno **durante 7 minutos**. La cocción debe ser rápida para conseguir que queden tiernos.
- 10. Retirar del horno y dejar enfriar.
- 11. **Crema de mantequilla:** Preparar la crema de mantequilla según las indicaciones de la página 23 y rellene los bollos.