



INGREDIENTES:

- 160 gramos de leche
- 15 gramos de azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo Royal ó El Canario
- 160 gramos de agua
- 25 gramos de mantequilla derretida
- 500 gramos de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- aceite de girasol para engrasar
- harina Maicena para espolvorear.

ELABORACION:

1. Poner la leche en el vaso de Thermomix, y **calentarla 3 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1.**

2. Añadirle el azúcar, y **mezclar 5 segundos a velocidad 2.** Pasado este tiempo, sacar pasarlo a otro recipiente, y dejar que se enfríe.

- 3.** Sin lavar el vaso echar en él el agua, y **programar 2 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 1.**

- 4.** Agregar al vaso la levadura, espolvoreando sobre el agua, y **mezclar 10 segundos a velocidad 4.**

- 5.** Seguidamente añadirle la leche, la levadura derretida, y 250 gramos de harina, y **mezclar 15 segundos a velocidad 6,**
comprobar que tenemos una mezcla suave.

- 6.** Añadir la sal y el resto de la harina, y **mezclar 8 segundos a velocidad 6,** colocar el selector de velocidad en la posición de vaso cerrado y **programar 4 minutos a velocidad espiga.**

- 7.** Poner la masa en un bol engrasado, tapado con papel transparente de film también engrasado, y que tobe (que suba- que doble el volumen) durante 1 hora, (mejor en un lugar calido, así subirá antes si hace calorcito) de cualquier forma, debe estar tapado.

- 8.** Una vez que la masa ya ha subido bastante, hacer una buena bola con ella, darle un par de golpes, y prepararnos para hacer los bollitos.

- 9.** Sobre una superficie enharinada, con maicena, extender la masa con un rodillo, dejándola gruesa como de un dedo ó dos de altura, y con un cortador de pastas redondo (sirve el de hacer las empanadas de pascua pequeñas mallorquinas) o con la boca de un vaso, o mejor una circunferencia, tipo aro, vacío por ambos extremos, e ir haciendo los bollitos redonditos.

- 10.** Espolvorear las bolitas, con harina de maíz (maicena) las cubrimos con un trapo, y las aplastamos un poco con la mano (yo le he puesto la bandeja del horno encima del paño, y he apretado un poquito para que quedasen un poquitín aplastadas, y con su forma) e ir colocándolas en una bandeja sin pegarlas mucho, puesto que han de crecer más, dejarlas tobar (subir-crecer) de nuevo en un lugar calido, tapadas con el paño durante otra media horita más o menos, o más, que vuelvan a tobar, y a casi doblar el volumen.

11. Calentar una sartén engrasada, con un pelín de aceite vegetal (de girasol) y ponerlas unos 10 minutos por cada lado, a fuego medio, dejamos que se hagan con la tapadera puesta después de unos 10 minutos, por cada lado, procurando que no se toquen entre sí, cuando le demos la vuelta, para hacerlos por el otro lado, no importa taparlos. Cuando los veamos con un color bonito, y que están hechos los retiramos con la ayuda de una espátula, y los colocamos a enfriar en una rejilla de horno por ejemplo. Los podemos congelar una vez fríos, en bolsitas de plástico.

12. Son ideales, con mantequilla, queso de untar, confitura, aceite de oliva, etc.

(A los ingleses les encantan y los suelen comer mucho, para desayunar)

Son riquísimos.

□ □ □ □ □

