



### INGREDIENTES:

- 300 gramos de yogur griego
- 300 gramos de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura en polvo
- 30 gramos de aceite de oliva
- 1 cucharadita pequeña de sal
- (Para pintar) leche y sal y semillas de sésamo para espolvorearlos

### PREPARACIÓN:

1. Poner los yogures y el aceite en el vaso de Thermomix, y **mezclar 12 segundos a velocidad 3**, añadir, la harina, la sal y la levadura, **mezclar 15 segundos a velocidad 6, y 3 minutos, a velocidad espiga**, Si se pega a las manos en exceso, ponerle 20 gramos más de harina y **volver a poner 1 minuto más a velocidad espiga**.

2. Precalentar el horno a 200 grados durante 10 minutos.

3. Podemos darle la forma de panecillos, o hacer pulguitas, ó los panecillos redonditos y pequeños, eso ya, a nuestro gusto.

4. En un bol pequeñito poner un poco de leche, con un poquito de sal, e ir pintando los panecillos y espolvoreándolos con semillas de sésamo, o de amapola o nueces picaditas, si no tenemos las semillas.

5. Forrar una bandeja de horno con papel vegetal (papel de horno), e ir colocando en ella los panecillos y los metemos en el horno ya caliente, y le ponemos calor sólo abajo, durante 15 minutos y pasado ese tiempo, otros 15 minutos con calor también arriba y abajo. **Y....LIS**

**TOS**

6. **Nota:** Quedan maravillosos y no necesitan levar (tobar, subir) porque se hacen con la levadura de repostería, y suben cuando están en el horno. La corteza queda crujiente, y la

miga blandita. Lo mas importante es el toque de sal, no han de quedar ni dulces ni salados, si no en un punto medio.

7. **Esta receta es de una forera llamada Alumna. Gracias**

