

Bollos Fritos de Verano

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Harina: 3 Tazas

Huevos: 2 Unidades

Mantequilla pomada: 6 cdas

Sal: 1/2 cdita

Canela: c/n

Azucar: 6 y 1/2 cdas.

Leche tibia: 2 y 1/2 Tazas

Levadura en polvo: 2 y 1/2 cditas.

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 3 tazas de *harina*, 2 ½ cucharaditas de *levadura* seca, 6 ½ cucharadas de azúcar y reservar.
- En otro bol mezclar 2 huevos, 2 ½ tazas de leche tibia, 6 cucharadas de *mantequilla* pomada y agregarlo en el centro del bol reservado con los secos con ½ cucharadita de azúcar.
- Con ayuda de un cornet trabajar de afuera hacia adentro hasta que comience a integrarse.
- En ese punto trabajar con las manos hasta formar un bollo liso
- Dejarlo descansar en un bol tapado con papel film hasta que haya duplicado su volumen.
- Volcar la masa levada en la mesada, trabajar con las manos suavemente por unos minutos hasta volver a formar bollo uniforme.
- Cortar porciones con pequeñas con cornet y formar bolitas de 2 centímetros aproximadamente.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar*.
- Secar sobre papel absorbente y pasarlos por azúcar con canela molida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bollos-fritos-de-verano>