Bombolonis



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 60 grs.
Harina: 500 Gramos
Levadura seca: 8 Gramos
Sal: 1 Pizca
Huevos: 2 Unidades
Leche tibia: 200 c.c.
Mantequilla pomada: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora con gancho amasador trabajar leche y *levadura* hasta disolver.
- Agregar huevos, azúcar, *manteca* pomada y amasar por 3 minutos.
- Añadir *harina*, sal y amasar por 10 minutos.
- Hacer un bollo, tapar y dejar levar por 1 hora.
- Hacer bollitos de 50 g y dejar levar por 40 minutos.
- Freír a 170° C hasta *dorar*.
- Rellenar con manga con dulce de leche haciendo una incisión en el centro.
- Realizar lo mismo con una manga de ganache de *chocolate* (partes iguales de *chocolate* y crema)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombolonccciono