elGourmet

Mogollas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar: 1 cda
Dulce de papayuela: 1 Taza
Harina: 550 Gramos
Mantequilla derretida: c/n
Masa quebrada: c/n
Huevos: 3 Unidades
Agua: 140 cc
Levadura: 25 Gramos
Margarina pomada: 125 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bol pequeño, disolver *levadura* fresca con el agua, el azúcar y dejar esponjar por 10 minutos.
- En una batidora con gancho amasador, trabajar la *harina* y la *margarina* por 2 minutos
- Agregar la *levadura* y agua de a poco.
- Continuar amasando hasta tomar la masa, incorporar los huevos de a uno y seguir amasando hasta integrar todo.
- Llevar la masa a la mesada y trabajar con las manos espolvoreando con *harina* hasta formar un bollo liso.
- Dividir en 9 bollos, colocar en placa previamente engrasada con *mantequilla* y dejar levar tapadas con un paño por 30 minutos.
- Aplastar cada bollo con las manos, colocar una cucharada de dulce de papayuela en el centro y volver a cerrar el bollo dejando el dulce a modo de relleno
- Dejar nuevamente en la placa y reservar.
- Estirar la masa quebrada con rodillo hasta tener 1 cm de grosor y cortar anillos de 3 cm de díametro con un cortapasta .
- Cortar 2 discos por mogolla y pincelar cada disco con *huevo* batido
- Colocar 1 disco de masa quebrada debajo de cada mogolla y 1 disco en la base de cada una.
- Pintar cada mogolla con *huevo* y cocinar en horno a 180 °C por 30 minutos, hasta *dorar* y que la masa quebrada esté crocante.

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