

Les Bous Bíquese au militre

Ingredientes

1 huevo
130 ml de leche
100 g de margarina derretida
1 cc de sal
30 g de azúcar
400 g de harina
1 Sachete de Levadura de panadería
200 g de Poulain de chocolate negro cortado en pedazos (pepitas)
O pasas

Preparación

Mezcle los ingredientes en orden (excepto el chocolate).

Amasar durante al menos 5 minutos

Deje que la masa se levante durante 2 horas

Amasar la masa nuevamente, con chispas de chocolate.

Forma bolas pequeñas (tamaño de un albaricoque).

Podemos cepillar estas bolas con leche dulce o yema de huevo para hacerlas brillantes

Dejar una hora

Hornee en el horno precalentado a 170 ° C durante 15 minutos