

bollos

Ingredientes

350 g de harina con levadura (o 335 g de harina común + 15 g de levadura en polvo)
¼ cucharadita de sal
85 g de mantequilla cortada en cubos
3 cucharadas de azúcar en polvo
110ml de leche
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 limón exprimido
1 huevo batido
(mermelada para servir)

Preparación

1. Precalentar el horno a 220°C (termostato 7/ventilador). Vierta la harina con la levadura incorporada en una ensaladera grande con ¼ de cucharadita de sal y el polvo para hornear, luego mezcle.
2. Agregue la mantequilla y mezcle con los dedos hasta obtener una masa finamente desmenuzada. Agregue el azúcar en polvo.
3. Vierte la leche en una jarra y caliéntala en el microondas durante unos 30 segundos, hasta que esté tibia, pero no caliente. Agregue el extracto de vainilla y un chorrito de jugo de limón, luego reserva.
4. Coloque una bandeja para hornear en el horno. Hacer un hueco en la masa seca, luego agregar el líquido y mezclar rápidamente con un cuchillo para cubiertos; La masa parecerá bastante húmeda al principio.
5. Espolvoreamos un poco de harina sobre la superficie de trabajo y damos la vuelta a la masa. Enharina ligeramente la masa y tus manos, luego dobla la masa de 2 a 3 veces hasta que quede un poco más suave.
6. Formar un círculo de unos 4 cm de espesor. Tome un cortador de galletas de 5 cm (los cortadores de galletas con bordes lisos cortan más limpiamente y permiten que crezca mejor) y sumérjalo en la harina. Sumérgelo en la masa, luego repite la operación hasta tener cuatro bollos.
7. Es posible que tengas que aplastar la masa restante formando un círculo para cortar otro horno.
8. Cepille la parte superior con un huevo batido y luego colóquelo con cuidado en la bandeja para hornear caliente. Hornee durante 10 minutos hasta que la parte superior esté levantada y dorada.
9. Disfrútelo caliente o frío el día de la cocción, adornado generosamente con mermelada y nata cuajada.