

bollos de leche

Ingredientes

1 huevo
130ml de leche
100 g de margarina derretida
1 cucharadita de sal
30 gramos de azúcar
400 gramos de harina
1 sobre de levadura de panadería
200 g de potro de chocolate negro cortado en trozos (nuggets)
O pasas

Preparación

Mezclar los ingredientes en orden (excepto el chocolate).

Amasar durante al menos 5 minutos.

Dejar reposar la masa durante 2 horas.

Amasar nuevamente la masa, con las chispas de chocolate.

Forme bolitas (del tamaño de un albaricoque).

Puedes untar estas bolas con leche azucarada o yema de huevo para que queden brillantes.

Dejar reposar una hora más

Hornear en horno precalentado a 170°C durante 15 minutos.