

## Ingredientes

Patata: 75g

Azúcar: 75g

Levadura seca: 6g

Azúcar glaze

, , , , , , ,

Mantequilla: 65g

Huevo: 2

Harina de fuerza: 375g

Aceite

## Instrucciones

- Cocer la patata y dejar la mantequilla que se ponga a temperatura ambiente
- Juntar todos los ingredientes (menos el azúcar glaze y el aceite) y amasar hasta tener una bola lisa
- Engrasar con el aceite un bol, poner la masa y dejar tapada con film hasta que doble tamaño (1 o 2 h)
- Quitar el aire de la masa y hacer bolitas de 50g
- Poner las bolas en una bandeja forrada con papel de horno con bastante espacio entre medias, tapar con film y dejar reposar hasta que doblen el tamaño
- Hornear 20 min @ 175°C (hasta que se doren ligeramente)
- Dejar reposar en una rejilla por completo
- Espolvorear con azúcar glaze