



BOLLOS DE MARGARINA LA VILLITA



Porciones: 12



Tiempo de preparación 120 minutos



Postre

INGREDIENTES

- 1/2 taza de leche
- 60 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 8 gramos de levadura
- 375 gramos de harina
- 60 gramos de Margarina sin sal La Villita

- 1 huevo para barnizar
- Para la crema de margarina**
- 75 gramos de azúcar
 - 1/4 de agua
 - 1 yema de huevo
 - 150 gramos de Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estos ricos bollos saben aún mejor con el toque de suavidad de Margarina sin sal La Villita.

Primero, mezclamos la Margarina sin sal La Villita, la leche, el azúcar, los huevos batidos y la sal. Añadimos la levadura y la harina poco a poco.

Enharinamos una superficie plana y ponemos la mezcla anterior, amasamos. Dejamos reposar en un bowl hasta que duplique su tamaño.

Amasamos nuevamente y hacemos una forma ovalada, creamos pequeñas bolitas y barnizamos con el huevo. Dejamos reposar hasta que dupliquen nuevamente su tamaño.

Horneamos por 10 minutos a 180°C. Cuando sea la mitad de este tiempo pondremos una capa más del barnizado con huevo.

No dejes que se sequen deben quedar "casi" cocidos. Por último, los dejamos enfriar en una rendija.

Mientras esperamos a que enfríen haremos la crema de margarina. En una olla colocamos el azúcar y el agua, lo mezclamos suavemente, sin revolver. Dejamos que hierva y retiramos del fuego. Por otro lado, batimos la yema del huevo hasta que espume; sin dejar de batir agregamos a la mezcla del azúcar. Dejamos reposar a temperatura ambiente. Para terminar batimos con la Margarina sin sal La Villita a punto de pomada y listo, podemos empezar a rellenar los bollos.

Opcional, espolvorea un poco de azúcar glas.

¡Qué delicia!