

# Arrolladitos de jamón y queso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 2hrs. 50min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/arrolladitos-de-jamon-y-queso>

## Preparación

En un tazón pequeño, combine el azúcar y la leche caliente y revuelva hasta que el azúcar se derrita. En un bol grande, coloque la harina, la mezcla de leche y azúcar y vierta el paquete de levadura instantánea. Revuelva hasta que se forme una masa suave. Añadir más harina según sea necesario (hasta 1/2 taza). Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amase suavemente un par de veces, formando una bola suave. Cepille el interior de un recipiente grande con aceite de oliva. Transfiera la masa al recipiente y tape bien con papel film. Deje que leve en un ambiente cálido y sin corrientes de aire por cerca de 2 horas, o hasta que la masa haya duplicado su tamaño y aparezcan burbujas en la superficie. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Divida en 4 partes iguales. Ligeramente Enharine ligeramente un rodillo y estire cada trozo de masa en un rectángulo de aproximadamente 30x10 cm. Coloque los lados largos mirando hasta usted y en uno de los bordes extienda un poco del jamón picado y de la mozzarella rallada. Enrollelos desde el borde que tiene el relleno

## Ingredientes

- 2 cucharada/s Azúcar negra
- 1 taza/s Leche caliente
- 2 1/2 taza/s Harina
- 1 paquete Levadura instantánea
- 1 poco Aceite de oliva
- 1/2 taza/s Jamón Cocido finamente picado
- 1/2 taza/s Mozzarella rallada
- 1 poco Manteca derretida
- 1 poco Sal gruesa

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante

presionando para que no se escape el interior (tiene que formar una especie de tubitos).

Corte cada rollo en 12 partes iguales.

Transfiera las piezas a una bandeja para hornear forrada de papel manteca. Déjelos descubiertos a temperatura ambiente por 30 minutos. Precaliente el horno a 200°C.

Pincele la parte superior de los rollitos con manteca derretida y espolvoree un poco de sale gruesa por encima y lleve al horno por espacio de 15 minutos. Una vez cocidos, disfrute!!

