

Bollitos 30 minutos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bollitos-30-minutos>

Preparación

Calentar el horno a 204°C. En una taza combine el agua, el aceite, la levadura y el azúcar y deje reposar durante 15 minutos. Aparte, mezclar la sal, el huevo y la harina. Agregar la mezcla de la levadura y amasar hasta que se incorporen bien los ingredientes, y la masa esté suave y tersa. (Pocos minutos) Dividir la masa en 12 bolas y colocar en un molde engrasado de 9 x 13 molde y dejar reposar durante 10 minutos. Hornear durante 10 minutos a 204°C o hasta que estén doradas.

Ingredientes

- ✓ 1 taza/s Agua
- ✓ 2 cucharada/s Agua
- ✓ 1/3 taza/s Aceite de girasol
- ✓ 2 cucharada/s Levadura instantánea
- ✓ 1/4 taza/s Azúcar
- ✓ 1 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 3 1/2 taza/s Harina

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Rápida, Para/con niños, Familia, Pan y otros panificados para la casa

