

# Bollitos rellenos de queso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 20

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bollitos-rellenos-de-queso>

## Preparación

Mezclar la levadura y el agua y dejar reposar durante un par de minutos. Agregue el azúcar, el ajo en polvo, la mantequilla derretida y el aceite. Añadir e incorporar la harina de a poco . Agregar la sal. Amasar durante 10 minutos, en el mezclador de pie o con la mano. Coloque la masa en un recipiente engrasado cubierto con un trapo húmedo y deje que aumente el doble de su tamaño, aproximadamente 30 minutos. Precaliente el horno a 190°C. Luego, divida la masa en unos 20 bollos (o de tamaño que quiera). Coloque un cuadrado de mozzarella en el centro y vuelve a formar el bollo. Asegúrese de apretar todos los bordes de nuevo con fuerza. Coloquelos sobre una bandeja para hornear engrasada. Espolvorear los bollos con queso parmesano. Hornee a 190°C durante unos 11-15 minutos hasta que el pan esté dorado y el queso esté burbujeante. Unte con la mantequilla derretida con hierbas y ajo y sirva caliente.

## Ingredientes

- 1 taza de Agua tibia (para la levadura)
- 2 cucharada/s Levadura
- 2 cucharada/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Ajo seco
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 3 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Sal
- 220 grs. Mozzarella
- 1 poco Queso Parmesano para espolvorear
- 1 poco Manteca derretida con hierbas frescas y ajo en polvo

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Pan y otros panificados para la casa

