Bollo frito bávoro

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **40**

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

Autor: Daniela

Url: https://srecetas.es/bollo-frito-bavoro

Preparación

Comenzamos con la preparación de la masa mezclando la levadura. Triture la levadura, agregue un poco de azúcar, diluya con una pequeña cantidad de leche tibia y agregue un poco de harina semigruesa. Mezcle hasta obtener una masa fina y deje reposar en un lugar cálido.
Agregue los huevos, el azúcar, la piel de limón rallada, la sal, la grasa tibia derretida y la leche tibia sobrante al resto de la harina tamizada. Finalmente, agregue la levadura con levadura y deje que la masa mezclada suba bien.

Extienda la masa para bollos fritos (muffins) en una hoja más gruesa (unos 15 mm) y pinche los muffins (aproximadamente 5 piezas por 1 porción) con un molde redondo. Coloque las rebanadas de muffins sobre una encimera enharinada y déjelas crecer nuevamente. Haga un agujero en los muffins empapados con el mango de una cuchara de madera más gruesa. Eche los muffins preparados en el aceite calentado con el lado exprimido, después de freír por un lado les damos la vuelta y los volvemos a freír hasta que estén dorados. Pinte los muffins bávaros fritos con mermelada y decore según su propia imaginación y gusto (por ejemplo, crema batida o requesón rallado). También se pueden servir fríos.

Ingredientes

- 1 kgrs. Harina semigruesa
- 2 unidad/es Huevo
- 32 gramo/s Levadura
- 126 gramo/s Azúcar granulado
- 400 gramo/s Leche tibia
- 2 cucharadita/s Sal
- 1 poco Limón (piel)

Categorías

Cumpleaños, Alemana , Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces