

INGREDIENTES:

- 110 gr. leche entera
- 10 gr. levadura fresca
- 30 gr. aceite girasol
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 250 gr. de harina
- 50 gr. azúcar
- 1 pizca de sal
- 300 gr. crema de chocolate
- 1 huevo para pintar

**PASO A PASO**

1. En un cazo calentamos la leche junto con la levadura hasta que se deshaga.
2. En un bol ponemos la harina, el azúcar, la yema de huevo, el aceite, el extracto de vainilla y la pizca de sal y le añadimos la leche con la levadura.
3. Amasamos y dejamos reposar al menos 1 hora o hasta que doble el volumen.
4. Cuando haya doblado el volumen pesamos la masa y la dividimos en partes de unos 60 gr, saldrán unos 8 bollycaos.
5. Espolvoreamos la mesa de trabajo con un poco de harina y estiramos cada porción de masa en forma de circunferencia y ponemos en la parte del medio a lo largo sin llegar a los extremos. Doblamos los bordes y enrollamos los lados.
6. Dejamos reposar nuestros bollycaos 1 hora aproximadamente.
7. Pasado este tiempo pincelamos los bollycaos con huevo y horneamos unos 12 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo.

Y listo! Una merienda riquísima y llena de energía!

¡Espero que disfrutéis haciendo la receta y os guste! Esperamos vuestros comentarios en info@losdulcesdeana.es