



BOLLITOS DE PASAS A LA TOSCANA

Salen 6 bollitos. Nivel de dificultad 2

INGREDIENTES

50 ml de amaretto
 50 g de uvas pasas
 250 g de harina, y un poco más para espolvorear
 25 g de levadura fresca o 1½ cucharadita de levadura instantánea en polvo
 5 cucharadas de leche caliente
 60 g de azúcar
 3 yemas de huevo
 50 g de almendras cortadas en tiras
 1 ramita de romero, para separar y picar bien las hojas
 1 pizca de sal

COCCIÓN

15/25-35 min
 180
 Levantar masa
 Vapor combinado 1 cuarto
 Nivel del horno 2
 250 ml



BOLLITOS DE PASAS A LA TOSCANA

Salen 6 bollitos. Nivel de dificultad 2

- 1 Vierte el amaretto en un cuenco pequeño, añade las pasas y deja que maceren durante unas horas o durante toda una noche. Unta 6 tazas de café con mantequilla, espolvoréalas con harina y sacude el exceso de harina.
- 2 Tamiza la harina en un cuenco grande dejando un hueco en el centro. Desmiga la levadura fresca (o espolvorea la levadura en polvo) en el hueco y añade la leche caliente con el azúcar.
- 3 Añade las yemas de huevo, las pasas maceradas, las almendras picadas, el romero picado y una pizca de sal. Amasa la mezcla brevemente y divídela en 6 bolas del mismo tamaño.
- 4 Coloca una bola de masa en cada una de las tazas y usa un cuchillo pequeño y afilado para hacer un corte en equis en la parte superior de cada bola. Coloca las tazas en el nivel 2 del programa "Levantar masa" durante 15 minutos.
- 5 Cuando la masa haya subido y haya duplicado su volumen, cambia al programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 180 °C y hornea durante 25-35 minutos o hasta que los bollitos hayan subido bastante y estén dorados. Al darles la vuelta y golpearlos deben sonar a hueco.

Presentación

Se pueden servir calientes o fríos y acompañados de café expreso.