

BOLLOS DE BERLÍN / PEPITOS DE MERMELADA

INGREDIENTES:

500g. harina

$\frac{1}{4}$ l. leche

40g. levadura fresca

60g. azúcar

1 pizca de sal

4 yemas

50g. mantequilla

100g. de mermelada (albaricoque, frambuesa u otra)

1 clara de huevo

50g. de azúcar

PREPARACIÓN:

Echar la leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso del Thermomix y programar 1 minuto, 40°C a velocidad 2.

Añadir la levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 7.

A continuación echar las yemas, la sal y la harina y programar 2 minutos a velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso y amasar un poquito a mano. Si está pegajosa entremezclar un poco más de harina.