

BOLLOS SUIZOS

INGREDIENTES

3 huevos

200 g de azúcar

60 g levadura prensada

250 g de aceite de GIRASOL

500 g de agua templada

1 Kg de harina de fuerza

PREPARACIÓN

Echar los ingredientes con la mitad de harina y por ese orden. Mezclar en velocidad 6.

Echar el resto de la harina y mezclar en velocidad espiga.

Dejar reposar durante 2 horas. Después darle forma y dejarlo reposar con forma durante 1/2 hora.

Introducirlo en el horno precalentado a 200 °C durante 15 minutos aproximadamente.