



¿Me acompañas?

BOLLOS DE ROCA, TE CONQUISTARÁN

- Ingredientes

- . 230 gr. de harina
- . 90 gr. de mantequilla
- . 60 gr. de azúcar
- . 60 gr. de pasas
- . 1 cucharada de leche
- . 2 cucharillas de levadura Royal
- . 1 huevo
- . 1 pizca de sal
- . Unas gotas de zumo de limón (opcional)

Elaboración

- 1.- Lo primero que vamos a hacer es mezclar la harina con la mantequilla, que estará derretida en pomada para que podamos trabajar fácilmente con ella.
- 2.- Cuando estén bien unidas, le añadimos a la mezcla el resto de ingredientes secos: las pasas, el azúcar, la levadura y la sal. Continuamos mezclando con alegría, como nos gusta a nosotros.

3.- Una vez hecho el paso anterior, incorporamos el huevo, la leche y las gotas del zumo de limón (opcional) y seguimos mezclando hasta formar una bola de masa.

4.- Precalentamos el horno a 100° durante 10 minutos.

5.- Mientras el horno coge temperatura, untamos con mantequilla una bandeja de horno y colocamos sobre ella pequeñas bolas de nuestra masa.

6.- Metemos la bandeja en el horno a 120° y dejamos cocer durante 10-15 minutos. Estar atentos y cuando veáis que se empiezan a dorar, sacar la bandeja y dejar enfriar.

Dificultad

Una receta muy sencilla. No tiene ninguna complicación y tampoco te obligará a estar demasiado tiempo en la cocina. Son sensacionales para las meriendas y una receta muy divertida para hacer con niños.

El resultado

Pues ya lo veis. Si queréis triunfar en vuestras meriendas, apostar por el Bollo de roca. Por su sabor y por su delicadeza, porque os sorprenderá y os encantará.

¿Conocíais esta receta? Para mí es especial porque siempre me acuerdo de las meriendas que daba mi abuela a sus amigas. Los Bollos de roca eran un clásico en ellas y tenía muchas ganas de aprender a hacerlos. Tienen un sabor especialmente bueno y su único problema es que una vez que empiezas a comerlos, no sabes cuándo parar. Espero y deseo que paséis una semana fantástica, llena de amor del bueno. **¿Me acompañas?**