



<https://www.mepillasquisando.com>



BOLLO DE PASAS Y AZÚCAR



INGREDIENTES:

300 gr. de Harina de repostería.
120 gr. de Mantequilla.
150 gr. de Azúcar.
20 gr. de Levadura fresca.
2 Huevos.
1 Vaso de Leche.
1 Limón.
50 gr. de Pasas.
Sal

ELABORACIÓN:

Disolvemos la levadura en un vaso de leche tibia, añadimos un par de cucharadas de harina, mezclamos y la reservamos para que fermente. En un bol añadimos 50 gramos de azúcar, la mantequilla a temperatura ambiente, la ralladura de limón, el resto de la leche, un huevo, una pizca de sal y la harina tamizada e incorporamos la levadura. Amasamos hasta conseguir una mezcla homogénea. Incorporamos también las pasas rebozadas en harina (para que no se vayan al fondo), reservando unas pocas para decorar. Le damos forma y lo pintamos con huevo batido, espolvoreamos con azúcar y decoramos con las pasas. Ponemos en una placa de horno con papel sulfurizado, introducimos en horno precalentado a 200º unos 20 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>