



Cerditos preñaos



Necesitarás:

420 g de harina de fuerza o harina común

220 ml de agua templada.

40 g de manteca a temperatura ambiente ó 20 g de mantequilla y 20 g de aceite de oliva.

7 g (un sobre de levadura de panadería) o 15 g de levadura fresca de panadero.

Chorizo

1 cucharadita de sal

1 huevo





Y... manos a la masa.

En un bol ponemos el agua templada y diluimos en ella la levadura. Incorporamos la harina, la manteca y la sal. Mezclamos con una cuchara y posteriormente con las manos formamos una bola que dejaremos reposar en el bol tapada con un paño durante media hora.

Pasado este tiempo la masa habrá comenzado a levar.

En una mesa comenzamos a amasar durante diez minutos. No hace falta hacer otro levado porque mientras formamos los cerditos la levadura va a realizar su trabajo.

Dividimos la masa en ocho porciones y dejamos un poco para las orejas, la nariz y el rabo.

En cada una de las porciones que habremos estirado, ponemos un pedazo de chorizo, cerramos la masa y formamos una bola dejando los pliegues hacia abajo.

Con un tapón formamos la nariz. Dos triángulos nos servirán de orejas y una tira para el rabo.

Pincelamos con un huevo batido y para hacer los ojos y los orificios nasales introducimos palillos untados previamente en aceite.

Introducimos nuestros cerditos en el horno precalentado a 190 ° C durante 15 o 20 minutos hasta que se pogan doraditos.

• *¡Buen provecho jóvenes!* •