

Bollos en forma de muñeco de nieve reellenos de natilla y Nutella®

Difícil

12 Porciones

1 h 0 min



Ingredientes

Relleno de natilla

- 1 taza (250 ml) de leche entera
- ¼ taza (60 ml) de azúcar granulado, dividida
- 2 yemas de huevo grande
- 1 huevo entero
- 2 cucharadas (30 ml) de fécula de maíz
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla sin sal, en cubos
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Masa para los bollos

- ½ taza (125 ml) de azúcar granulado, más 1 cucharada (15 ml) dividida
- ¼ taza (60 ml) de agua, tibia (de 38 °C a 43 °C / de 100 °F a 110 °F)
- 2 ¼ cucharaditas (11.25 ml) de levadura activa seca
- 4 tazas (1 l) de harina de trigo para todo uso
- 2 cucharadas (15 ml) de manteca vegetal
- 1 taza (250 ml) de leche entera tibia
- 1 cucharada (15 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharada (15 ml) de polvo para hornear
- 4 cucharaditas (20 ml) de agua fría
- 1 cucharada (15 ml) de leche
- 1 huevo, batido
- 12 cucharadas (180 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

PASOS

1

PARA LA NATILLA

En una cacerola mediana, poner la leche a hervir a fuego medio. Incorporar 2 cucharadas (30 ml) de azúcar hasta que se disuelvan y luego apagar el fuego.

En un tazón mediano, batir las yemas de huevo y 2 cucharadas (30 ml) de azúcar hasta que queden sin grumos. Agregar la fécula de maíz a la mezcla de huevo y batir hasta que se incorpore.

Quitar la mezcla de leche hirviendo del fuego. Medir $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de la mezcla de leche, y agregarla poco a poco a la mezcla de huevo, batiendo constantemente para entibiar.

Agregar poco a poco la mezcla de huevo entibiada al resto de la mezcla de leche, batiendo constantemente.

Colocar la cacerola sobre la estufa y calentar a fuego medio alto, batiendo constantemente hasta que se espese ligeramente la mezcla, 3 minutos.

Apagar el fuego y quitar la cacerola de la estufa. Agregar y batir la mantequilla fría y la vainilla hasta que se incorporen, 15 minutos.

Cubrir con envoltura plástica adherente y refrigerar hasta que se enfríe y cuaje, mínimo 2 horas. (Se puede hacer la natilla un día antes).

2

PARA LA MASA

Disolver el azúcar en agua tibia, espolvorear la levadura por encima. Dejar reposar 2 a 3 minutos y luego revolver para mezclar bien. Dejar reposar hasta que empiece a hacer espuma, alrededor de 10 minutos.

En un tazón grande, tamizar la harina y hacer un hueco en el centro. En otro tazón, mezclar la manteca, el azúcar, la mezcla de levadura y la leche. (La manteca no se disolverá por completo en el líquido).

Incorporar poco a poco la mezcla líquida en el centro de la harina para formar una masa.

Amasar la masa durante 10 minutos, espolvoreándola con harina cuando sea necesario. Usar aceite para engrasar la parte exterior de la masa; cubrir y dejar reposar en un lugar caliente durante $1\frac{1}{2}$ horas o hasta que la masa se duplique en tamaño.

Aplastar la masa y aplanar. En un pequeño tazón, mezclar el polvo para hornear y el agua fría. Untar la mezcla de polvo para hornear de manera uniforme sobre la masa. Enrollar la masa y amasar durante 10 minutos, o hasta que quede lisa y satinada. (La masa debe de estar más firme que la masa para el pan blanco regular).

Cubrir y dejar reposar durante 30 minutos.

**3**

Dividir la masa en 12 piezas medianas y 12 piezas pequeñas. Aplanar cada pieza de masa con la palma de la mano.

**4**

Con un rodillo, extender cada pieza en forma de círculo, haciendo cuartos de vuelta cada vez que pase el rodillo. (Nota: extender para dejar grueso el centro; los bordes más delgados son más fáciles de plisar). Colocar una cucharada de natilla en cada círculo.

5

Juntar los bordes, luego girar para sellar bien. Dejar reposar los bollos con el lado de los bordes unidos hacia abajo, cubiertos durante por lo menos 30 minutos.

Precalentar el horno a 190 °C (375 °F). Hacer el barniz de huevo al batir 1 cucharada (15 ml) de leche con 1 huevo.

Armar un bollo pequeño y un bollo mediano en una fila juntos, para formar un muñeco de nieve. Aplicar el barniz de huevo con una brocha sobre la superficie de la masa armada. Hornear los bollos durante 10 a 12 minutos.

Dejar enfriar y decorar con NUTELLA®. Servir con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

