

# Bollitos de fresa

## Ingredientes

### Los bollitos

325g harina  
½ cuch. café de sal  
3 cuch. café de levadura química  
3 cuch. soperas de azúcar  
125g mantequilla congelada  
1 huevo, batido  
125ml nata líquida  
1 cuch. café de zumo de limón

2 cuch. soperas de azúcar  
1 clara de huevo, ligeramente batida

### El relleno

unos 250g fresas limpias  
1 cuch. café de azúcar  
3 gotas de vinagre balsámico (opcional)  
250ml nata para montar,  crema fresca  mascapone

## Utensilios

una báscula  
una cuchara sopera  
una cuchara de café  
un bol grande  
un bol pequeño  
unas varillas  
un rallador  
un tenedor  
una tabla de cortar  
una jarra medidora  
un rodillo  
un pincel de cocina

una bandeja de horno  
papel de horno  
un molde redondo para cortar galletas o un vaso (de diámetro 6.5cm aprox.)  
una rejilla

un plato  
un tenedor  
una batidora de varillas para montar la nata (opcional)

## Los bollitos

- 1 Pre-calentar el horno a 220°C / 200°C con ventilador.
- 2 Forrar el molde con papel de horno.
- 3 Añadir el zumo de limón a la nata para que se corte. Dejar reposar unos minutos.
- 4 Usar la varilla para mezclar bien la harina, la sal, la levadura química y el azúcar en un bol grande.
- 5 Poner un montoncito de harina en la mesa. Enharinar un lateral del bloque de mantequilla congelada para poder rallarla mejor. Rallar la mantequilla, volviendo a enharinarlo tantas veces como sean necesarias.
- 6 Añadir la mantequilla rallada a la harina. Mezclar bien con un tenedor.
- 7 Añadir el huevo a la nata cortada y mezclar bien con un tenedor.
- 8 Añadir el líquido a la harina. Puede que no te haga falta todo el líquido. Mezclar con un tenedor y luego con las manos para hacer una masa.
- 9 Enharinar la mesa y estirar la masa con un rodillo hasta conseguir un espesor de unos 2.5cm.

- 10 Cortar la masa con el molde para hacer los bollitos. Juntar los recortes que sobran para hacer una nueva bola de masa, y volver a extenderla y cortar hasta que hayas utilizado toda la masa.
- 11 Pintar la parte de arriba de los bollitos con la clara de huevo, luego espolvorearlos con una capa algo gruesa de azúcar.
- 12 Hornear de 10 a 15 minutos hasta que los bollitos se queden dorados.
- 13 Dejar enfriar un poco en una rejilla.

## **El relleno**

- 1 Cortar la mitad de las fresas en láminas.
- 2 Espolvorear la otra mitad con el azúcar y el vinagre balsámico (opcional) y machacarlas con un tenedor para hacer una mermelada fresca.
- 3 Montar la nata, si la vas a usar.

## **Montar los bollitos**

Nota: son más ricos si los bollitos son templados

- 1 Cortar el bollito por la mitad.
- 2 Untar la parte de abajo con las fresas machacadas, luego poner encima unas fresas en laminas y por ultimo añadir la nata montada (el mascarpone o la crema fresca).
- 3 Cubrir con la parte de arriba del bollito.