



8vo. RETO



CERDITOS RELLENOS



INGREDIENTES:

- 500 g de harina de fuerza
- 25 g de levadura o 12 g de levadura seca de panadero
- 50 g de azúcar
- 250 ml de leche templada
- 60 g de mantequilla
- 1 huevo
- ½ cucharadita de postre de sal
- Un poco de ralladura de limón
- 1 huevo para pintar

ELABORACION:

- Tamizamos la harina. Mezclamos en un bol la levadura con un poco de harina, azúcar y la leche, y dejamos fermentar la masa, tapada, durante 15 minutos.
- Incorporamos el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo, la sal y la ralladura de la corteza de limón. La amamos bien y la dejamos reposar 15 minutos. La masa tiene que quedar elástica y despegarse de las manos. Extendemos la masa muy finita. Preparamos la bandeja del horno engrasada, o con un papel para horno.
- Cortamos 16 redondeles de 10 centímetros de diámetro -se pueden hacer con vasos-. Ponemos 8 en la bandeja del horno separados entre sí. Colocamos un poco de relleno en el centro. Pintamos con yema de huevo batido en el borde, para sellar.
- Ponemos encima los otros ocho redondeles de masa y con esto ya tenemos la carita. Recortamos 8 redondeles más pequeños para el morro del cerdito. Hacemos los dos agujeros de la nariz y pegamos a la cara con yema de huevo.
- Para las orejas cortamos unos redondeles un poco más pequeños. Estiramos un poco, y después de pegarlo en la cara con yema de huevo batida, le damos la vuelta a la punta, como se ve en la foto. Para hacer los ojitos:

- Si le vais a poner el relleno dulce: Podemos poner dos pepitas de chocolate,
- Si vais a poner el relleno salado: Utilizamos una aceituna negra troceada
- Pintamos la cara de los cerditos con la yema de huevo restante. Dejamos reposar 10 minutos. Mientras precalentamos el horno a 200°C. Metemos los cerditos, pero hay que tener cuidado porque a los 10 minutos el morro de los cerditos ya estará tostado, por lo que debemos sacar la bandeja y poner un papel de aluminio tapándolos. Así se terminan de hacer sin quemarse.
- Bajamos a 180° la temperatura. Dejamos unos 15 minutos más, depende del horno, hasta que los veáis como en la foto.
- Sacamos a una bandeja de rejilla para que se enfríe

Estos cerditos se pueden rellenar tanto de dulce como de salado: de chocolate, de jamón de York y queso, de salami, de chorizo... ¡como más os gusten!

Espero que lo disfrutéis y en el próximo reto...lo pasaremos mejor.

¡HASTA LA PÓXIMA!

