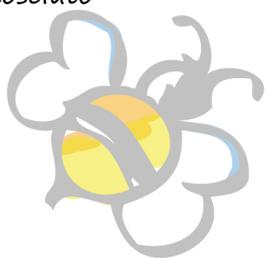




Bimby: Pangoccioline - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



Ingredienti

500 g. di farina manitoba, 220 g. di latte, 80 g. di zucchero, 60 g. di olio extra vergine d'oliva, 2 uova
25 g. di lievito di birra, 1/2 cucchiaino di sale fino, 100/150 g. di gocce piccole di cioccolato

Preparazione

Versate nel boccale il latte, lo zucchero, l'olio e il lievito : 10 sec. 50° vel. 3.

Unite i tuorli, la farina e il sale: 40 sec. vel. 5, poi 1 min. vel. spiga. Lasciare lievitare l'impasto per circa un'ora o meglio fino al raddoppio. Trascorso il tempo indicato, aggiungete le gocce di cioccolato che avete messo in congelatore per circa 1 ora.

Formate delle palline con delicatezza, adagiatele su carta forno, copritele e fatele lievitare ancora fino al raddoppio circa 1 ora.

Volendo con gli albumi rimasti si può spennellare la superficie. Io l'ho spennellata con rosso d'uovo, un po' di zucchero vanigliato e latte. Cuocete in forno caldo a 160° (a seconda del forno) per circa 25 min





eCucinando.it