



Pangoccioli (senza bimby) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Manu99:

Salve ragazze,  
allora volevo dirvi che potete farli anche senza bimby, vi spiego come: mettete in una ciotola capiente il lievito con il latte lo zucchero e lo strutto (io metto sempre questo), amalgamate bene con una forchetta x fare sciogliere bene il lievito e poi inserite dentro i tuorli, poi la farina ed il sale; impastate un po' nella ciotola e poi continuate a mano sulla spianatoia, fino a quando l'impasto non risulti bello liscio, molto morbido ed elastico (questa fase dell'impasto è importante, affinché riescano belli soffici dipende tutto dalla morbidezza dell'impasto), poi mettetelo di nuovo nella ciotola coperta con pellicola e lasciatelo lievitare per il tempo necessario a raddoppiare il suo volume (1h e 30 circa).

Dopo riprendete l'impasto, stendetelo e mettetevi sparse le gocce di cioccolato; arrotolatelo e formate le palline chiudendo bene le gocce all'interno, poi mettetele a rilievitare in luogo caldo per circa 1 ora e mezza/ 2 ore: il loro volume deve sempre raddoppiare, anche se potrebbero metterci più tempo non vi preoccupate, aspettate la lievitazione giusta!

Poi spennellate con l'albume ed infornate a 180° già a temperatura, per circa 10/15 minuti, regolatevi voi in base al vostro tipo di forno.

eCucinando.it