Los sabrosos bollos

Açma

2 huevos
1 Matchbox tamaño de levadura
4 vaso de harina
2 terrones de azúcar
1+1/2 vaso de agua tibia
1+1/2 cucharadita de sal
1/6 vaso de aceite vegetal

Para llenar;
12 cucharadas de aceite vegetal

Ponga el agua tibia, terrones de azúcar, 1 huevo, 1 clara de huevo, sal, levadura y aceite vegetal en un recipiente profundo. Mezclar a través de la punta de tus dedos.
Añadir la harina a la mezcla poco a poco amasando mientras que la mezcla para que sea suave, hacer la masa suave.
Cubra la masa y el resto por 1 hora.
Divide la masa descansado en 12 piezas iguales, cubrir de nuevo y de descanso durante 30 minutos.
Roll de cada pieza en tamaño plato de postre a través de la punta de los dedos de la ayuda de harina.
Extender 1 cucharada de aceite vegetal en todo extenderá cada pieza, rollo de que en un primer momento, y luego de recapitulación para obtener los dos extremos, junto a la forma como círculo.
Coloque el bollos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Después de descansar en la bandeja durante 15 minutos el resto de propagación de yema de huevo en todo el panecillos.
Coloque la bandeja en el horno frío. Hornear con 190 C. hasta que sus superficies se vuelven rojas. Servir caliente ellos.[url][/url]

Nota: Usted puede espolvorear nigella semillas o semillas de amapola durante los bollos también.