



Ingredientes:

Medio vaso de agua, una cucharadilla de sal, una cucharadilla de mantequilla, 150 grs de harina sin gluten, 1 sobre de levadura sin gluten, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 buen "chorizu asturianu".

Preparación:

Calentamos en el microondas el agua con la mantequilla y la sal. Ponemos en un bol la harina con la levadura, mezclamos bien y hacemos un agujero en el centro como si fuera un volcán. En él vamos añadiendo el agua con la mantequilla y la sal y removiendo con un tenedor.

Cuando se pueda trabajar lo pasamos a la meseta de mármol y amasamos hasta que nos quede una masa firme y fina (añadimos más harina si es necesario).

Ponemos a fermentar una media hora y volvemos a amasar añadiendo las dos cucharadas de

"Bollu preñau" sin Gluten (Bollo con chorizo)

aceite. Cuando se integre bien el aceite y quede una masa suave como la plastilina estiramos e introducimos el chorizo en el centro. Le damos forma de bollo, hacemos un par de cortes y espolvoreamos con harina. Ponemos encima de un poco de papel de aluminio espolvoreado con harina.

Precaentamos el horno a 180º e introducimos el "bollu" 20 minutos hasta que esté doradito.

Dejamos enfriar y a servir.