

BOLLITOS DULCES DE QUESO COTTAGE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 22 minutos

Salen 8 bollitos



Ingredientes:

Para hacer los bollitos:

- $\frac{3}{4}$ taza de queso cottage bajo en grasa (requesón)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de vinagre blanco
- 2 tazas de harina para todo uso
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de polvo de hornear

Para cepillar encima:

- 2 cucharadas de leche
- 2 cucharadas de azúcar

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350°F (180 °C) y cubre una bandeja para hornear con papel para hornear o un silpat.
2. En un procesador de alimentos, agrega el queso cottage, huevos, extracto de vainilla y azúcar, pulsar hasta que todo esté bien mezclado.
3. En un recipiente pequeño, mezcla el bicarbonato de sodio y el vinagre, luego añade al procesador de alimentos, pulsa por unos segundo.
4. Agrega la harina, la sal y el polvo de hornear a la mezcla que está en el procesador y pulsa hasta que todo esté combinado, la masa quedará húmeda y muy pegajosa.
5. Transfiere la masa a una tabla bien enharinada, amasar y luego dividir en 8 piezas, enrollar cada una en una bola.
6. Coloca cada bollito en la bandeja para hornear preparada, hornear por 12 minutos.

7. Retira del horno y cepilla cada bollito con leche y espolvorea azúcar por encima. Hornea durante 5-10 minutos adicionales o hasta que se doren. Sacar del horno, dejar enfriar unos minutos y ¡ a disfrutar!

Notas:

*Yo utilice queso cottage bajo en grasa, claro que tu puedes utilizar el que tengas disponible.

* Las sobras es mejor almacenarlas en un recipiente hermético.

www.unapizcadeluna.com