



快乐小食



这是下午茶或早餐的理想之选，因为这些巧克力爆米花中的小人将让您的孩子们兴高采烈，为他们带来无限的乐趣。

制备时间:
2小时10分钟

烘烤时间:
烘烤时间取决于机器和所选程序的类型。感谢您参考机器说明书。
12分钟

评级:
★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



手工制作

制备过程:

- 1 - 在碗内拌匀面粉、糖和盐。
- 2 - 向混合物中加入温牛奶和酵母。
- 3 - 用刮刀搅拌2分钟，然后加入大米、巧克力爆米花。
- 4 - 再次搅拌揉捏，直至形成光滑的面团。
- 5 - 将面团揉成球状，置于碗内并盖上湿布。
- 6 - 在温暖处发酵30分钟。
- 7 - 取出球状面团，并将其分为12等份。将其揉成12厘米的细管状。揉圆这些细管状面团的两端，形成头部。
- 8 - 将其放置在您的烤盘上，至少留有10厘米的间隔。用刀切开三个口，形成小人的胳膊和腿。
- 9 - 将其置于湿布下，直至体积翻倍（约1个小时）。
- 10 - 给小人刷上蛋液，使用葡萄干作眼睛，和衣服上的纽扣（请牢固插入，防止烘烤过程中移动）。烤箱预热至180 °C / 190 °C，烘烤12分钟。

成分

葡萄干:	27克
盐:	8克
糖:	73克
牛奶:	400毫升
巧克力爆米花:	180克
鸡蛋:	1个
面粉 (T55) :	600克
干酵母:	15克