### Les Bous Bíquese au militre

#### Ingredientes

1 huevo

130 ml de leche

100 g de margarina derretida

1 cc de sal

30 g de azúcar

400 g de harina

1 Sachete de Levadura de panadería

200 g de Poulain de chocolate negro cortado en pedazos (pepitas)

O pasas

#### Preparación

Mezcle los ingredientes en orden (excepto el chocolate).

Amasar durante al menos 5 minutos

Deje que la masa se levante durante 2 horas

Amasar la masa nuevamente, con chispas de chocolate.

Forma bolas pequeñas (tamaño de un albaricoque).

Podemos cepillar estas bolas con leche dulce o yema de huevo para hacerlas brillantes

Dejar una hora

Hornee en el horno precalentado a 170 ° C durante 15 minutos