

# Receta de Bollitos suecos de Santa Lucía - Fácil

Los **bollitos de Santa Lucía** son unos panecillos dulces que se originaron en Suecia y que tiene una interesante historia. En Suecia, el 13 de Diciembre se celebra el día de Santa Lucía y es tradición que las familias se repartan estos deliciosos panecillos dulces con pasas. Sigue leyendo en [RecetasGratis.net](http://RecetasGratis.net) y aprende a preparar los **lussekatter** o bollitos de Santa Lucía suecos.

Añadir a favoritos



Ingredientes para Bollitos suecos de Santa Lucía

- 125 Mililitros de Leche
- 10 Gramos de [Levadura](#) de panadería
- 3 Unidades de Hebras de [Azafrán](#)
- 50 Gramos de [Mantequilla](#) sin sal
- 300 Gramos de Harina
- 5 Gramos de Sal
- 25 Gramos de Azúcar
- 20 Gramos de Uvas pasas
- 1 Unidad de Huevo

Pasos para preparar Bollitos suecos de Santa Lucía

1. **Alistar todos los ingredientes** para hacer los famosos bollitos de Santa Lucía.



2. Para empezar a **hacer la masa** de los bollitos dulces, en un tazón incorpora la harina, la sal, las uvas pasas y el azúcar.



3. Aparte, **calentar la leche** con las hebras de azafrán y la mantequilla hasta obtener un color amarillo. Entonces, añadir la levadura y esperar hasta que se active. Agregar esta mezcla a la harina con un huevo y amasar durante 10 minutos.



4. Llevar la masa a un tazón enharinado y dejar en un sitio cálido cubierta con un paño húmedo hasta que **doble su volumen.**



5. Amasar de nuevo y **formar cilindros de 10 cm** de largo. Luego formar una S invertida como se ve en la fotografía.



6. Enrollar la masa formando un 8 y **disponer una uva pasa** en el centro de cada circulo. Sigue guiándote con la imagen del paso.



7. Disponer los panes en una bandeja enharinada, pintar con huevo y llevar al **horno pre-calentado a 180°C**, durante 20 minutos.



8. Dejar reposar y consumir los **bollos de Santa Lucía** tibios.



9. Si te ha gustado la receta de **Bollos suecos de Santa Lucía**, te sugerimos que entres en nuestra categoría de [Bollos](#) o déjate sorprender en nuestro [Recomendador de recetas](#).