

Será por recetas



Pan chocolateado casero

Pizzas y Panes, Recetas para navidad

 10 Personas

 Media

 60 Minutos

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

- 300 g de harina
- 20 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- 20 g de cocoa o cacao en polvo y sin dulce
- 5 g de sal
- Poco menos de una taza de agua
- 1 cucharada de café soluble
- 8 g de levadura seca

Elaboración

En la mesa de amasar hacer una base con la harina, la cacao en polvo, el café soluble y en el centro poner el azúcar, la levadura, la sal, la mantequilla y la mitad del agua.

Amasar. Agregar poquito a poco el resto de agua según sea necesario y cuando la masa se pegue en las manos, dividirla en dos y extenderla con un rodillo, procurando sacarle el aire con los dedos.

Enrollarla y ponerla en una bandeja para hornear dejándola reposar por 30 minutos en un lugar cálido, para que doble su tamaño. Hacer cortes diagonales y hornear a 180° C por 30 minutos.



Autor receta de Pan chocolateado casero

Calitesen

 Valoración 0/5

 14 Recetas publicadas

 Miembro desde 06/08/2012