

# Pancitos al chocolate



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pancitos-al-chocolate>

## Preparación

En un tazón, mezcle todos los ingredientes (excepto el huevo y el chocolate). Trabajar la masa durante unos pocos minutos hasta que esté suave y homogénea. Formar una bola y dejar reposar durante media hora con un paño limpio. Divida la masa en 8 bolas. Introduzca en cada una dos trozos de chocolate, y cerrar el pellizco con los dedos. Coloque los rollos en una bandeja de horno cubierta con papel manteca y deje levar, cubierto con una toalla, durante una hora. Precaliente el horno a 190°C. Cepille los panes con huevo batido y hornear durante 15-20 minutos o hasta que estén dorados. Sirva tan pronto se entibien.



## Ingredientes

- ✓ 250 gramo/s Harina gruesa (para pan)
- ✓ 100 gramo/s Chocolate para taza
- ✓ 40 gramo/s Manteca blanda
- ✓ 7 gramo/s Levadura instantánea
- ✓ 2 cucharada/s Crema de leche
- ✓ 1 Huevo batido
- ✓ 80 cc. Agua caliente
- ✓ 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa