

Panini al chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 40min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

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

Preparación

En un tazón, mezcle todos los ingredientes (excepto el huevo y 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 piezas de chocolate, y cerrar el pellizco masa con los dedos. Coloque los bollos en una bandeja de horno cubierta con papel manteca y deje crecer, cubierto con una toalla, durante una hora. Precaliente el horno a 190°C. Cepille los panes con huevo batido y horneear durante 15-20 minutos o hasta que estén dorados. Sirva apenas retirados del horno.



Ingredientes

- 250 gramo/s Harina de fuerza
- 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 poco Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Visitas, Dulces