Mini Pan Dulces de Chocolate



Ingredientes

Avellanas: c/n A gusto
Agua de azahar: 1 cda
Castañas de caju: c/n A gusto
Huevos: 3 Unidades
Harina refinada (no leudante): 520 Gramos
Leche tibia: 150 cc.
Mantequilla pomada: 150 Gramos
Nueces: c/n A gusto
Azucar rubia: 120 Gramos
Cacao: 80 Gramos
Chocolate semi amargo: 60 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Chips de Chocolate: c/n A gusto
Levadura seca o fresca: 40 Gramos
Miel: 40 Gramos

Preparación de la Receta

FERMENTO PREVIO

- Colocar en un bowl la leche, la *levadura*, la miel y 100gr de *harina* refinada, no *leudante*.
- Batir hasta que tome forma esponjosa y dejar fermentar.

MASA BASE

- En un bowl colocar el resto de *harina*, cacao, azúcar rubia, cdta de sal e integrar.
- Sumar en una jarrita los huevos, esencia de vainilla y agua de azahar e integrar al bowl junto con el fermento previo.
- Integrar toda la masa
- Aparte, sumar el **chocolate** derretido

PREPARACIÓN

- Amasar en la mesada y sumarle la *mantequilla* pomada.
- Golpear la masa unas 200 veces
- Colocar en un bowl, tapar con papel film y llevar a heladera unas horas

- Estirar cuando esté bien fría y colocar el relleno que prefieras.
- Armar un enrollado y cortar en pedacitos.
- Apilar y volver a integrar
- Separar en cantidades de 200gr y colocar en recipientes individuales
- Dejar levar hasta que crezca, colocar en placa y enviar a horno precalentado a 150° por 25 minutos.
- Decorar a gusto y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-pan-dulces-de-chocolate