Pan con Chocolate



Ingredientes

Bolillo del día anterior: 2 Unidades
Azucar: 1 y 1/2 Taza
Pimienta gorda: 5 Unidades
Chocolate amargo: 1/2 Taza
Frambuesas: c/n
Huevos: 5 Unidades
Mantequilla: 90 Gramos
Leche: 1 Taza
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** en baño María con el azúcar y *mantequilla*.
- Reservar
- Rebanar y rallar el pan duro.
- Reservar
- Agregar a la ralladura, la leche y esperar a que absorba.
- Posteriormente, agregar la mezcla en una olla caliente y mover hasta obtener una masa.
- Agregar el *chocolate* derretido a la masa obtenida dentro de la olla.
- Seguir moviendo hasta que todo este perfectamente integrado y *sazonar* con un poco de pimienta gorda recién molida.
- Verter la mezcla en un bowl, dejar enfriar, reposar y reservar.
- Separar las yemas y las claras de 5 huevos en dos recipientes diferentes.
- Una vez hecho esto, montar las claras con un batidor de globo a un término medio y con un tenedor, realizar el mismo procedimiento para las yemas, *sazonar* con un poco de sal.
- Incorporar por separado y poco a poco, las yemas y las claras a la mezcla del *chocolate* que dejamos reposar.
- Engrasar los moldes con *mantequilla* y espolvorear con azúcar para verter la mezcla en cada uno.
- Hornear a baño María por 35 minutos a 180° C.
- Decorar con frambuesas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-con-chocolate