Pan dulce de chocolate y naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Licor de naranjas: 1 cda.
Cáscara de naranja abrillantada: 150 g
Huevo: 1 Unidad
Chocolate semi amargo picado: 150 g
Miel: 1 cda.
Ralladura de naranja: 1 cdita.
Harina 0000: 200 g
Manteca blanda: 200 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Yema: 1 Unidad
Especias: A gusto
Cacao Amargo: 40 grs.

Cubierta

Coco rallado: A gusto
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Crema pastelera: Cantidad deseada
Cacao: A gusto

Fermento

Harina: 1 cda.
Leche: 250 g
Levadura en polvo: 10 g
Azucar: 1 cda.
Harina 0000: 250 g

Preparación de la Receta

Fermento

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle.
- Espolvoree con el azúcar y la *harina* extra.
- Cubra con un papel film y deje reposar hasta que doble su volumen

Amasijo

- Coloque en un bowl el *huevo* junto con la yema, el *licor*, la miel, la ralladura de **naranja**, el azúcar las *especias*, el cacao y la *harina*, mezcle bien luego lleve a la batidora y deje amasando.
- Incorpore agua de ser necesario.

Cubierta

- En un bowl mezcle la *crema* pastelera junto con el cacao y el coco.

Armado

- Añada al amasijo el fermento y siga amasando en la maquina, agregue la *manteca* de a trozos y una vez que se integre bien.
- Incorpore el **chocolate** picado junto con la cáscara de naranjas.
- Trabaje la masa en la maquina por unos minutos más.
- Corte la masa en 6 partes iguales y bolle.
- Coloque la masa en moldes individuales agregue por encima la cubierta espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en el horno a 180° durante 15 a 20 minutos.

Presentación

- Corte en cuartos y sirva en un plato y acompañe con té de frutos rojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-dulce-de-chocolate-y-naranja