

# Rollo de chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



### Ingredientes

#### Para el relleno

Chocolate: 140 Gramos Manteca: 120 Gramos

Azucar impalpable: 50 Gramos Cacao Amargo: 30 Gramos

Pasta de avellanas: Cantidad necesaria

#### Rollo de chocolate

Leche: 50 Centímetros cúbicos

Levadura fresca: 25 Gramos Harina 0000: 250 Gramos

Azucar: 50 Gramos Sal: 1 Pizca

Huevo: 1 Unidad Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Ralladura de naranja: 1 Unidad Manteca: 80 Gramos

## Preparación de la Receta

- Diluir levadura en leche a temperatura ambiente.
- Trabajar en amasadora con gancho harina, azúcar, sal, huevo, esencia de vainilla, ralladura de naranja, leche con levadura y seguir trabajando
- Añadir *manteca* pomada en cubitos y seguir amasando hasta integrar y formar una masa elástica.
- Enmantecar un bowl y colocar en el centro el bollo
- Tapar con film y reservar hasta duplicar el volumen.
- Desgasificar la masa y estirar con palote dándole forma de rectángulo.
- Esparcir el relleno prolijamente y enrollar.
- Cortar en ruedas de 2 cm y colocar en una fuente de vidrio con separación para que crezcan y leven.

- Dejar en lugar cálido hasta duplicar su volumen.
- Pincelar con *huevo* batido y cocinar en horno a 180ª C por 40 min.
- Sacar del horno, dejar entibiar y desmoldar.
- Terminar con hilos de pasta de avellanas por encima.

### Para el relleno

- Fundir *manteca* y **chocolate** en el microondas.
- Mezclar con azúcar impalpable y cacao amargo hasta integrar.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/rollo-de-chocolate