

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 300 g de harina
- 30 g de mantequilla
- 15 g de levadura fresca de panadero
- 1 dl de leche
- 1 dl de agua
- 60 g de azúcar
- Vainilla en polvo
- 60 g de chocolate blanco

**Preparación:**

## Paso 1

Hacer un volcán con la harina, en el interior añadir la leche con la levadura diluída, el agua, el azúcar, la mantequilla fundida, la vainilla en polvo y 60 g de chocolate blanco troceado. Amasar bien hasta obtener una masa elástica y homogénea. Formar panecillos y dejar fermentar hasta que dupliquen su tamaño. Hornear a 180°C (horno precalentado) durante 11 minutos aproximadamente. Dejar enfriar sobre una rejilla.