PAN DE CHOCOLATE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Hice este pan porque lo vi en un bar y se antojo hacerlo, estaba riquisiimo y es ideal para desayunar y merendar.

Ingredientes para 4 personas :

- 180 ml de leche desnatada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas azúcar moreno
- 300 gr de harina
- 1 sobre de levadura de panadero
- una pizca de sal
- 2 cucharadas de cacao el polvo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se mete todo por ese orden en la cubeta de la panificadora y se pone el programa 5 que dura 58 minutos (en mi panificadora). Para hacerlo a mano es ir mezclando los ingredientes y amasarlos bien. Dejar reposar 1 hora amasar, dar forma y meter al horno hasta que veáis que esta hecho. Es lo mejor para desayunar.