

Pan de chocolate blanco



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



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.