

BRIOCHE A LA CREMA DE CHOCOLATE



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

Creador: Cherinesrc



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Meter en la nevera una media hora antes de hacer los cortes y los dobleces, así estará más duro y se manejará mejor.

Descripción:

Un sabroso bocado para desayunos o meriendas e incluso como postre.

Ingredientes para 9 personas :

- 400g de harina
 - 60g de azúcar
 - 100g de mantequilla
 - 125ml de leche
 - 12g de levadura de panadería
 - 4 huevos
 - 1 pizca de sal
 - Crema de chocolate tipo Nocilla
-

Preparación:

Paso 1

Mezclar la leche con el azúcar, poner la levadura en un poco de leche tibia y disolverla. Añadir a la leche azucarada junto con 3 huevos batidos y la mantequilla derretida. Añadir la harina tamizada poco a poco y hacer una masa firme que no se pegue a las manos. Tapar con un paño húmedo y dejar fermentar durante una hora aproximadamente. Una vez que fermente dividir en 4 trozos y hacer bolas que dejaremos fermentar otra media hora. Luego estirar con el rodillo y hacer 4 círculos de unos 3 milímetros de grosor. (Usar un plato llano para tomar la medida aproximada para recortar. Ponemos papel de hornear en la bandeja del horno y colocamos encima un círculo, lo untamos con la crema de chocolate y ponemos otro círculo así hasta el 4º que NO untaremos con chocolate, (también se puede dejar el recortar el círculo para el final y así saldrán las 4 capas exactamente iguales), Se mete en la nevera para que endurezca .

Paso 2

(ESTA FOTO LA COPIE DE LA PÁGINA ORIGINAL) Sacamos de la nevera y colocamos en el centro un cuenco para hacer de guía, hacemos cortes del vaso hacia afuera hasta tener 16 triángulos. Cogemos por los extremos 2 triángulos y los torcemos dos veces, uno hacia la derecha y el otro hacia la izquierda, hacemos así con los 16 triángulos. Con estos pasos conseguiremos hacer una flor como la de la foto. Pintamos con huevo y metemos en el horno previamente calentado a 180°C durante unos 20 o 30 minutos, vigilando que no se pase de cocción. Sacamos y listo para la merienda y si sobra algo para el desayuno de mañana.