

DESAYUNO

PANETONES



Ingredientes:

- 15 gr levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 110 ml de leche
- 850gr de harina sin polvos
- 200gr azúcar
- 4 huevos
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharadita de cognac
- 100gr mantequilla t° ambiente
- 350 grs chips de chocolate o frutos secos
- Glaseado
- Almendras fileteadas

Preparación:

- Primero que todo, poner en una taza 15 grs de levadura seca, 1 cucharada de azúcar y 110 ml de leche. Tapar y dejar en un lugar calentito para que se active y le salga espuma.
- Hacer un volcán con 850 grs de harina sin polvos, el fermento de la taza, 200 grs de azúcar, 4 huevos, ralladura de 1 naranja y 1 cucharadita de cognac empezar a juntar todo hasta formar una masa. Amasar 3 o 4 minutos y agregar 100 grs de mantequilla a temperatura ambiente y seguir amasando por 10 minutos más. Dejar reposar hasta que doble su volumen.



- Cuando este al doble de su volumen, la sacas del bowl y se estira en la mesa en un rectángulo (ver foto). Agregar 350 grs de chips de chocolate o de frutos secos (lo que quieras) hacer dos bolas con la masa y ponerlas en dos moldes pequeños y altos (si no tienes le pones papel mantequilla como en la foto).
- Dejar leudar por 1 1/2 hr o lo suficiente para que la masa crezca 3 veces su volumen. Hacerle un corte con algo bien filoso en la superficie y llevar al horno a 170 grados por 60 min.
- Cuando este frio le pones glaseado o chocolate blanco derretido y Almendras fileteadas. El glaseado se hace mezclando 1 taza de azúcar flor más 4 cucharadas de agua de la llave. Mezclar bien y poner en el panetones.

