

POSTRES

TRENZA DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 300 ml de leche a temperatura ambiente
- 10 g de levadura seca
- 80 g de azúcar
- 600 g de harina sin polvos de hornear
- Sal
- 4 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- Pasta de chocolate
- 200 cc de crema
- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate semi amargo
- 1/2 taza de cacao amargo en polvo
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar

Preparación

- Poner en un vaso 300 ml de leche a temperatura ambiente + 10 g de levadura seca + 80 g de azúcar, mezclar, tapar y dejar reposar en un lugar tibio por 15 minutos (debe salir espuma).
- En el bowl de La amasadora poner 600 g de harina sin polvos de hornear + la mezcla de leche y levadura + 1/2 cucharadita de sal + 4 huevos + 1 cucharada de vainilla empezar a amasar y cuando esté todo integrado agregar 150 g de mantequilla y seguir amasando por 10 minutos más.
- Deja reposar 20 minutos.



- Poner la masa en la mesada enharinada y con las manos estirar hasta formar un rectángulo. Pincelar con la pasta de chocolate (receta abajo) la superficie de la masa y enrollar como un brazo de reina.
- Cortar el rollo a lo largo con un cuchillo y poner hacia arriba, a la vista, los pliegues de chocolate. Trenzar.
- Poner la trenza en un molde de queque aceitado y tapar con un paño para leudar por 3 horas en un lugar tibio.
- Pincelar con huevo batido y llevar al horno precalentado a 180 grados por 30 min aprox.
- Apenas sale del horno pincelar con el almíbar (receta más abajo) para darle brillo y extra humedad.
- RELLENO DE CHOCOLATE: calentar 200 cc de crema + 100 gr de mantequilla + 200 gr de chocolate semi amargo hasta derretir e integrar todo. Agregar 1/2 taza de cacao amargo en polvo, incorporar y refrigerar un par de horas para que esté firme.
- ALMÍBAR (brillo): poner en una ollita 1 taza de agua + 1 taza de azúcar. Cocinar a fuego medio por 10 minutos desde que hierve. Y sacar del fuego.
- Pincelar la trenza apenas sale del horno.

