

DESAYUNO

MEDIALUNAS DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 1 kg de harina
- 1 taza de azúcar
- 20 g de levadura seca o 60 g de levadura fresca
- 400 cc de leche tibia
- 2 cucharadas de vainilla
- ½ cucharadita de sal
- 4 huevos grandes
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- Chocolate en cuadrados, cantidad necesaria
- Huevo y leche, para pintar
- ½ taza de agua, para almíbar
- ½ taza de azúcar, para almíbar

Preparación

- Forma un volcán con la harina, azúcar y levadura. Agrega la leche tibia y la vainilla, mezcla un poco y tapa durante 15 minutos. Debe aparecer espuma en la superficie.
- Agrega la sal por el borde y los huevos. Amasa a mano o con máquina.
- Cuando se forme la masa, incorpora la mantequilla a temperatura ambiente y amasa durante 10 minutos más.
- Coloca la masa en un bowl aceitado, pasa aceite por su superficie, tapa y deja reposar en un lugar tibio durante 30 minutos.



- Enharina la mesa y estira la masa formando un rectángulo grande. Divide el rectángulo en dos a lo largo y corta triángulos alargados.
- Haz un corte en el lado más pequeño de cada triángulo. Estira hacia los lados, coloca un cuadrado de chocolate en el centro y cúbrelo con la masa.
- Enrolla estirando la punta del triángulo. Dobla las puntas hacia adentro y aplástalas suavemente.
- Acomoda las medialunas en una bandeja aceitada. Cubre y deja leudar en un lugar tibio durante 2 horas.
- Pinta con una mezcla de huevo y leche y hornea a 180 °C durante 20 a 25 minutos, hasta dorar.
- Para el almíbar, hierva el agua con el azúcar a fuego medio. Cuenta 5 minutos desde que comienza a hervir y apaga.
- Apenas salgan del horno, pincela las medialunas con el almíbar caliente.

