POSTRES

PAN DE CHOCOLATE

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 650 g de harina sin polvos de hornear
- 10 g de levadura activada
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar flor
- 4 cucharadas de aceite neutro
- Agua, cantidad necesaria
- Mantequilla derretida, cantidad necesaria
- 1 taza de azúcar morena
- 1 cucharada de canela
- Cacao amargo en polvo, cantidad necesaria
- Chocolate semiamargo troceado, cantidad necesaria
- 1 taza de sirope o miel de palma
- 1 taza de azúcar flor para el glaseado
- 4 a 5 cucharadas de agua para el glaseado

Preparación

- Mezclar la harina, levadura, sal, azúcar flor y aceite. Añadir agua necesaria para formar una masa.
- Amasar 10 minutos, hasta obtener una masa lisa y elástica.
- Estirar en rectángulo delgado y pincelar con mantequilla derretida.
- Espolvorear azúcar morena, canela, cacao amargo y chocolate troceado.
- Enrollar como brazo de reina, pincelar por fuera con mantequilla y enrollar sobre sí mismo dentro de un molde redondo.



- Tapar y dejar reposar 30 minutos.
- Hornear a 200 °C durante unos 35 minutos o hasta que se dore.
- Bañar al salir del horno con sirope o miel de palma.
- Mezclar el azúcar flor con 4 o 5 cucharadas de agua hasta lograr una pasta suave. Hacer hilos de glaseado sobre el pan y dejar enfriar antes de cortar.

