

# Pan brioche de chocolate blanco

La receta del Resort **Cancún Yucatán** 

## Ingredientes

*Nivel:* Fácil

*Preparación:* 20 min

*Elevación:* 1 h + 2 h

*Tiempo de horneado:* 30 min

250g de harina  
1/2 bolsita de levadura para repostería  
1 cucharada de azúcar en polvo  
1 cucharadita de sal fina  
150 ml de leche entera  
100gr de pepitas de chocolate blanco

## Pasos a seguir

- 1 Calienta la leche y ponla en un tazón.
- 2 Mezcla el azúcar y la levadura en un tazón y bate los ingredientes con una batidora.
- 3 Añade la harina tamizada y la sal poco a poco. Mezcla la masa.
- 4 Cubre el tazón con un paño húmedo y colócalo en el horno. Déjalo descansar durante una hora.
- 5 Prepara la superficie de trabajo con harina, coloca la masa en el centro y extiéndela con la ayuda de un rodillo.
- 6 Distribuye las pepitas de chocolate en el centro y cúbre las con la masa. Amasa con tus manos durante 5 minutos para distribuir bien las pepitas.
- 7 Dale forma al pastel formando un rollo largo de unos 5 cm de diámetro y colócalo en una bandeja de hornear con harina.
- 8 Deja descansar el pan de brioche 2 horas para que la masa duplique su volumen.
- 9 Precaliente el horno a 180°C.
- 10 Cocina el pan brioche 30 minutos. Sácalo del horno y déjalo enfriar.

*¡Sin huevos o  
mantequilla!*

