

# Panbrioche al cioccolato bianco

La ricetta del Resort **Cancún Yucatán** 

*Livello:* Facile

*Preparation:* 20 min

*Lievitazione:* 1 h + 2 h

*Cooking time:* 30 min

## Ingredienti

250g di farina  
1/2 bustina di lievito per dolci  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
1 cucchiaino di sale fino  
150 ml di latte intero  
100gr di gocce di cioccolato bianco

## Procedimento

- 1 Riscalda il latte e versalo in una ciotola.
- 2 Unisci in una ciotola lo zucchero e il lievito e mescola gli ingredienti con l'utilizzo di una frusta.
- 3 Aggiungi poco alla volta la farina setacciata e il sale e mescola il tuo impasto.
- 4 Copri la ciotola con un panno umido e posizionala in forno. Lasciala riposare per 1 ora.
- 5 Prepara la tua superficie di lavoro infarinata, posiziona l'impasto al centro e stendilo con l'aiuto di un mattarello.
- 6 Distribuisci le gocce di cioccolato al centro e ricoprile con l'impasto. Lavora il panetto con le mani per 5 minuti in modo da distribuire bene le gocce.
- 7 Modella il panetto formando lungo rotolo di circa 5 cm di diametro e posizionalo su una teglia infarinata.
- 8 Lascia riposare il panbrioche per 2 ore, in modo che l'impasto raddoppi di volume.
- 9 Preriscalda il forno a 180°C.
- 10 Cuoci il panbrioche per 30 minuti. Poi togliilo dal forno e lascialo raffreddare.

*Senza uova né burro!*

