

Prepare un delicioso mini panettone para las festividades decembrinas

Ya se acerca la Navidad, donde compartir con la familia y amigos es lo más importante.

Para estos días especiales puedes preparar un delicioso mini panettone.

Ingredientes:

80 mililitros de Leche Tibia

Dos cucharadas de Azúcar

Siete gramos de Levadura

260 gramos de Harina

Una cucharadita de sal

Ralladura de limón

Ralladura de una naranja

Una cucharadita de extracto de vainilla

Dos huevos

40 gramos de miel

75 gramos de mantequilla

100 gramos de chips de chocolate

Preparación:

1. Mezcla el azúcar con la leche y luego añade la levadura. Remueve y deja que la levadura se active.

2. Vierte el resto de los ingredientes en el bol de una amasadora, excepto los chips de chocolate y la mantequilla. Añade la levadura activada también. Mezcla hasta incorporar y luego amasa por 10 minutos.

3. Añade la mantequilla poco a poco, incorporando bien entre cada adición.y amasa por 10 minutos más.

4. Coloca la masa en un bol engrasado, cubre con papel envoplast

y deja levar hasta que duplique su tamaño.

5. Engrasa ligeramente la mesa de trabajo. Coloca la masa y aplasta ligeramente con las manos hasta obtener un cuadrado.

6. Añade los chips de chocolate encima de la masa y amasa ligeramente para distribuir bien los chips por toda la masa.

7. Luego divide la masa en 6 partes iguales, forma un bollito con cada parte. Coloca los bollitos en los moldes, sobre una bandeja para horno.

Pinta con el huevo y leche por encima. Hornea en horno precalentado a 175°C por 25 minutos o hasta que estén cocidos. Y tendrás unos deliciosos panettones.

Con información de [El Mundo Eats](#)