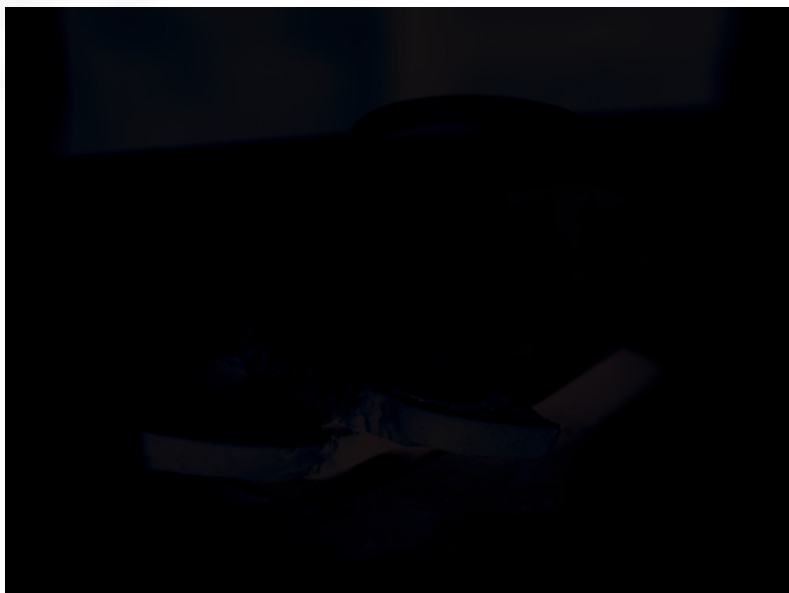


Pane al cioccolato

cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

cucchiaino = cucchiaino da 15 ml



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Uova 1

Acqua (vedi punto 1)

Latte parzialmente scremato 140 ml

Farina bianca non sbiancata 600 g

Cacao in polvere 4 cucchiaini

Sale 1½ cucchiaino

Zucchero semolato 50 g

Burro 25 g

Lievito di birra in polvere 1½ cucchiaino

Cioccolato fondente (70% cacao),
spezzettato grosso; in alternativa, usare
cioccolato fondente

in gocce. 100 g

Istruzioni per la preparazione

1. Versare l'uovo/le uova nel misurino o nel recipiente e aggiungere acqua sufficiente per ottenere: liquido fino a 300 ml.
2. Quando l'apparecchio emette un segnale acustico dopo circa 20 minuti durante il ciclo di impasto, aggiungere il cioccolato.