

Panini al latte

Ingredienti

1 uovo
130 ml di latte
100 g di margarina fusa
1 cucchiaino di sale
30 g di zucchero
400 g di farina
1 bustina di lievito di birra
200 g di puledro di cioccolato fondente tagliato a pezzetti (pepité)
O uvetta

Preparazione

Mescolare gli ingredienti in ordine (tranne il cioccolato).

Impastare per almeno 5 minuti

Lasciare lievitare l'impasto per 2 ore

Lavorare nuovamente l'impasto, con le gocce di cioccolato.

Formate delle palline (della grandezza di un'albicocca).

Puoi spennellare queste palline con latte zuccherato o tuorlo d'uovo per renderle lucide.

Lasciare lievitare per un'altra ora

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti