

## CORONA DE CHOCOLATE



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
15



Tiempo:  
80 minutos

### Información Nutricional

Energía:	330 Kcal
Proteínas:	7.8 g
Grasa Total:	11.5 g
Colesterol:	66 mg
H. de Carbono:	51.7 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	95 mg

### Ingredientes

#### CREMA

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 ½ Taza de agua
- 1 Barra de chocolate DARK® 100gr
- 2 Cucharadas semi colmadas de maicena

#### Masa

- ½ kilo de harina
- ¾ Taza de agua un tanto tibia
- 40 gramos de levadura fresca (24 gramos de levadura en polvo)
- ½ Taza de azúcar granulada
- 4 Huevos
- 60 gramos de mantequilla batida – ablandada
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

### Preparación

Preparación:

1 - En una cacerola pequeña, junta la leche condensada NESTLÉ® con el agua indicada. Revuelve y separa una taza de esta mezcla. Lleva a fuego medio hasta que comience a hervir, mientras disuelve la maicena en la leche que separaste y agrega de inmediato a la leche en ebullición. Revuelve enérgicamente hasta espesar y cocina durante 10 segundos revolviendo constantemente. Retira del fuego y aparte troza el chocolate DARK® e incorpóralo a la crema aun tibia y revuelve hasta homogenizar completamente. Enfría y reserva, cubriendo con papel alusa al ras de la crema para que no forme costra.

2 - Mientras para la masa, juntar en un bowl la harina con el agua, la levadura y el azúcar. Remueve hasta juntar y reposa la mezcla durante 20 min. Enseguida, agrega los huevos y amasa levemente. Finaliza con la mantequilla ablandada, la sal y la canela. Amasa nuevamente hasta

obtener una masa compacta y una tanto elástica, reposa durante 15 min. Cubierta con un paño.

3 - Separa la masa en dos partes y uslereas sobre un mesón levemente enharinado de manera rectangular, rellenar con la crema del paso uno ya fría o levemente tibia Enrolla y corta rodajas de dos cm de grosor aproximados. Déjalas acostadas y un tanto separadas en un molde de bizcocho aro 26 previamente enmantecullada y fermenta durante 30 min.

4 - Para el proceso de fermentación debe dejar el molde con la masa dentro del horno muy suave con la puerta semi-abierta, así mantener una temperatura del 30 a 40°C. Por otro lado debes cubrir los rollos de canela con un plástico para generar humedad. Con estos consejos logras un fermentado y así aumentas el volumen de las piezas. Una vez listo, retira con cuidado el plástico y pinta la superficie con dora (1/2 taza de leche con una yema de huevo), lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C durante 25 minutos aproximados hasta aumentar su volumen y dorar la superficie. Una vez listos, retira del horno, enfría y disfruta, la corona de rosas cada trozo de dos dedos de ancho por porción.

