



Panecillos dulces rellenos veganos

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Hoy, llevo con una receta para la merienda (¿o el desayuno?): unos panecillos dulces rellenos veganos. Se pueden rellenar con lo que quieras: chips de chocolate, canela, compota de frutas... ¡Son esponjosos y deliciosos! Bueno, no son complicados para preparar, pero como con cualquier panecillo, se necesita tiempo... Entre el tiempo de amasado y de reposo de la masa, hay que contar un poco más de 2 horas de preparación. Pero la verdad, ¡vale la pena![/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3004? img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de los panecillos dulces rellenos veganos

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]5-6 panecillos[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]Preparación 40 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]Cocción 30 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]Reposo 2h30[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]Nivel intermedio[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1589145845147{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 250g de harina
- 1/2 sobre de levadura para pan
- 7 cucharas soperas de leche vegetal (uso la de coco)
- 2 cucharas soperas de aceite de girasol
- 5 cucharas soperas de azúcar
- agua
- chips de chocolate, canela o compota para el relleno

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Antes de todo, en un cuenco pequeño, poner a calentar la leche vegetal con 3 cucharas soperas de agua. Luego, diluir la levadura en la mezcla de leche y agua. ¡Cuidado! La leche no debe ser demasiado caliente, mataría a la levadura.
2. Después, poner la harina en un cuenco grande (o en el cuenco de tu robot de cocina). Añadir el azúcar, el aceite y la levadura diluida.
3. Empezar con mezclar los ingredientes. Agregar agua de poco a poco. Amasar unos 10 min, hasta obtener una masa homogénea y no tan pegajosa.
4. Formar una bola con la masa, y dejarla reposar en un cuenco cubierto con un paño húmedo. Dejar levar durante 1h30. La masa va a duplicar su volumen.
5. Una vez que la masa haya levado, sacarle el gas. Dividirla en 5-6 trozos iguales.
6. Para cada trozo, estirar la masa en forma de rectángulo de 8-10 cm de ancho. En cada uno, poner chocolate, canela con azúcar, o compota de frutas. Enrollarlos.
7. Poner los panecillos en una placa que vaya al horno y cubrirla con un paño húmedo. Dejar levar una hora más. Para ganar tiempo, calentar el horno a 50-70°C y poner los panecillos cubiertos con el paño húmedo en el horno por unos 30 min. Levarán más rápido.
8. Cuando hayan crecido otra vez, untarlos con leche vegetal para que salgan dorados, y hornear a 170°C por 20 a 30 min.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para lograr los panecillos dulces rellenos veganos

- Puedes preparar estos panecillos sin rellenarlos. Son esponjosos y deliciosos con mermelada.
- En vez de hacer rollitos con la masa, se pueden hacer trenzas o bolitas.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1590007514085-81a1fb30-e760-7? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

POST TAG

1. frutas
2. sin lactosa
3. sin lactosa

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. frutas
2. sin lactosa
3. sin lactosa

Fecha de creación

29/11/2020

Autor

admin

default watermark