

## Pan dulce de café

Receta realizada con | MATIZ

### INGREDIENTES

14 PORCIONES



- ☞ 500 gr de harina de trigo
- ☞ 3 gr de levadura
- ☞ 5gr de sal
- ☞ 180 gr de azúcar
- ☞ 3 huevos
- ☞ 150 gr de mantequilla
- ☞ ½ cucharadita de Café Matiz Instante
- ☞ 130 gr de harina de trigo



1. Para iniciar, mezclar 500 gr de harina de trigo con 3 gr de levadura en un recipiente grande de vidrio.



2. Agregar 5 gr de sal, 180 gr de azúcar y mezclar hasta homogeneizar.



3. Verter 3 huevos en la preparación y mezclar de manera manual.



4. Retirar la mezcla del recipiente y amasar sobre un poco de harina hasta lograr una textura suave que no se pegue de los dedos.



5. Hacer una bola con esta masa y preservar en un recipiente, cubrir con un trapo húmedo, dejando fermentar por 45 minutos aproximadamente.



6. Para la costra de café, mezclar en un recipiente 150 gr de mantequilla y ½ cucharadita de Café Matiz hasta lograr una masa homogénea.



7. Añadir 150 gr de azúcar pulverizada y mezclar de nuevo. Agregar 130 gr de harina de trigo a la mezcla y amasar.



8. Hacer varias bolitas con la costra de café y aplanarlas.



9. Usar la masa que estaba en reposo, dividiéndola en partes iguales. Armar bolitas de pan y cubrir con el paño húmedo por 30 minutos más.



10. Aplicar un poco de agua en las bolitas de pan para pegar la costra de café. Aplastar un poco y hacer cortes con un cuchillo a la costra.



11. Llevar al horno por 10 minutos a 180°C y prepararse para disfrutar de unos deliciosos panes dulces de café.