



Las recetas de... ... los Colores de la vida

Pan dulce de chocolate blanco y papaya

INGREDIENTES

- 275 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 175 gr de azúcar blanquilla
- 2 huevos XL
- 225 gr de crème fraîche (nata fresca)
- 125 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de agua de azahar
- 1 cucharadita de canela
- 100 gr de papaya deshidratada
- 50 gr de chocolate blanco

ELABORACIÓN

- Preparar el horno a 175 °C y hornear durante aproximadamente una hora.
- Derretir la mantequilla y mezclar junto a la azúcar hasta obtener una pasta esponjosa.
- Añadir los huevos uno a uno y remover hasta dar cremosidad a la pasta.
- Añadir la harina que previamente habremos mezclado con la levadura, en tres veces. Alternando con la crème fraîche, que dividiremos en dos. Hemos de empezar con la harina y acabar con ella también.
- Para finalizar, añadiremos el resto de los ingredientes uno a uno, y removeremos con una espátula hasta obtener una masa compacta y ligeramente cremosa.
- Vertiremos la pasta en un bol rectangular y la hornearemos.