

Nido de Pascua de chocolate con magimix

Nido de Pascua de chocolate con magimix

20 min	20 min 27 min	20 min 27 min 47 min	20 min 27 min 47 min 3/10
20 min 27 min 47 min 3/10 15	20 min 27 min 47 min 3/10 15 23	20 min 27 min 47 min 3/10 15 23 15	20 min 27 min 47 min 3/10 15 23 15

20 min 27 min 47 min 3/10 15 23 15

Para el bizcocho en Thermomix :

240 g de harina

240 g de azúcar

100 g de mantequilla

6 cucharadas de leche

5 huevos

Sal Para la cobertura de chocolate en Thermomix :

150 g de chocolate

40 g de agua

10 g de mantequilla Para la crema de mantequilla en Thermomix :

200 g de mantequilla blanda en trozos

80 g de azúcar

70 g de chocolate derretido

1 huevo Para el relleno :

Huevos de chocolate

Huevos con licor

Precalentar el horno a 180°C

Para el bizcocho :

Â»

Incorporar las claras de huevo en el bol de la Thermomix teniendo cuidado de separar bien las yemas después de romper los huevos, que puedes guardar en un recipiente.

Â»

Agregar una pizca de sal.

Â»

Colocar el batidor en el bol de la Thermomix y batir durante 5 minutos a velocidad 4, aumentando lentamente la velocidad durante el primer minuto.

Â»

Reservar las claras en un bol.

Â»

Agregar las yemas de huevo, el azúcar, la harina, la mantequilla derretida y la leche en el bol de la Thermomix y mezclar durante 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Incorporar esta preparación suavemente a las claras batidas.

Â»

Nido de Pascua de chocolate con magimix

Engrasar ligeramente el molde de savarín y verter la masa.

Â»

Hornear durante 25 minutos.

Para la cobertura de chocolate :

Â»

Colocar el chocolate en el bol de la Thermomix y triturar durante 7 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar el agua y programar 2 minutos a 60°C a velocidad 4.

Â»

Añadir la mantequilla y programar 20 segundos a velocidad 3.

Â»

Reservar en frío.

Para la crema de mantequilla :

Â»

Colocar el azúcar en el bol de la Thermomix y triturar durante 20 segundos a velocidad 10.

Â»

Colocar el batidor en el bol de la Thermomix.

Â»

Agregar el huevo y el chocolate derretido y programar 10 minutos a velocidad 3.

Â»

Agregar poco a poco la mantequilla blanda cortada en trozos.

Â»

Al finalizar, reservar en un bol.

Para el montaje del nido de Pascua :

Â»

Cortar el bizcocho en 2 a lo largo para obtener 2 círculos.

Â»

Untar un círculo con crema de mantequilla.

Â»

Colocar el segundo círculo encima.

Â»

Colocar la cobertura en la parte superior y los lados del nido de Pascua (puedes ayudarte con una espátula de plástico).

Â»

Colocar la crema de mantequilla en una manga pastelera con una boquilla muy fina y decorar tu nido.

Â»

Para el relleno, puedes poner pequeños huevos de chocolate y huevos con licor.

Guardar tu nido de Pascua Thermomix en frío, en el refrigerador. ¡ Disfruta ! Ñam ;)