

Pastel de trocitos de chocolate con magimix

Pastel de trocitos de chocolate con magimix

10 min	10 min 48 min	10 min 48 min 58 min	10 min 48 min 58 min 2/10
10 min 48 min 58 min 2/10 7	10 min 48 min 58 min 2/10 7 13	10 min 48 min 58 min 2/10 7 13	15

10 min 48 min 58 min 2/10 7 13 15

200g de harina
200g de azúcar
200g de mantequilla
150g de trocitos de chocolate
3 huevos
1 sobre de levadura
1 pizca de sal

Este delicioso pastel, simple y rápido de cocinar, combina perfectamente con un buen café

Precalentar el horno a 180°C

Montar las claras a punto de nieve en Thermomix :

Â»

Colocar las claras de huevo en el vaso de la Thermomix y colocar el batidor.

Â»

Agregar la sal.

Â»

Batir durante 3 minutos y 30 segundos aumentando progresivamente la velocidad hasta la velocidad 3.5.

Â»

Reservar las claras a punto de nieve.

Cocinar el pastel en Thermomix :

Â»

Colocar las yemas de huevo y el azúcar en el vaso de la Thermomix.

Â»

Programar 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Agregar los trocitos de chocolate.

Â»

Programar 20 segundos a velocidad 3 en sentido contrario a las agujas del reloj.

Â»

Añadir la levadura, la harina y la mantequilla derretida.

Â»

Programar 45 segundos a velocidad 3.

Â»

Verter esta preparación sobre las claras a punto de nieve y mezclar suavemente con una espátula.

Pastel de trocitos de chocolate con magimix

Â»

Verter esta preparación en un molde para pastel.

Â»

Hornear durante 45 minutos.

Disfruta con tus hijos y contigo mismo esta receta de pastel en Thermomix. ¡Ñam, ñam !