

# Mini pastelitos de pepitas de chocolate con magimix

## Mini pastelitos de pepitas de chocolate con magimix

|                            |                              |                                 |                          |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 5 min                      | 5 min 17 min                 | 5 min 17 min 22 min             | 5 min 17 min 22 min 3/10 |
| 5 min 17 min 22 min 3/10 7 | 5 min 17 min 22 min 3/10 7 6 | 5 min 17 min 22 min 3/10 7 6 14 |                          |

---

### 5 min 17 min 22 min 3/10 7 6 14

160g de harina  
100g de azúcar  
100g de pepitas de chocolate  
100g de leche  
50g de mantequilla  
1 huevo  
1 sobre de levadura

---

Â»

Precalentar el horno a 180°C.

Â»

Colocar la mantequilla en el bol del thermomix y programar 2 minutos a 70°C en velocidad 3.

Â»

Agregar la harina, el azúcar, el huevo, la leche, la levadura y mezclar durante 45 segundos a velocidad 4.

Â»

Añadir las pepitas de chocolate y programar 20 segundos en sentido contrario a velocidad 3 para derretirlas.

Â»

Verter la masa en moldes pequeños.

Â»

Hornear durante 15 minutos a 180°C.

Dejar enfriar y disfrutar de esta delicia