

Pastel de chocolate esponjoso con magimix

Pastel de chocolate esponjoso con magimix

10 min	10 min 35 min	10 min 35 min 45 min	10 min 35 min 45 min 1/10
10 min 35 min 45 min 1/10 5	10 min 35 min 45 min 1/10 5 11	10 min 35 min 45 min 1/10 5 11	15

10 min 35 min 45 min 1/10 5 11 15

250g de azúcar
200g de chocolate para repostería
175g de mantequilla
100g de harina
6 huevos

Para esta receta de Thermomix :

Precaliente el horno a 180°C

Para las claras a punto de nieve en Thermomix :

Â»

Mientras tanto, coloque las claras de huevo en el vaso de la Thermomix.

Â»

Luego, inserte el batidor y bata durante 3 minutos a velocidad 3.5.

Â»

Reserve las claras a punto de nieve en un bol.

Para el chocolate en polvo en Thermomix :

Â»

Coloque el chocolate en trozos en el vaso de la Thermomix.

Â»

Luego, programe su robot de cocina, 10 segundos a velocidad 7.

Para la masa del bizcocho de chocolate esponjoso en Thermomix :

Â»

Agregue luego la mantequilla y programe, finalmente, 2 minutos a 50°C a velocidad 2.

Â»

Agregue luego las yemas de huevo, el azúcar, el azúcar avainillado y la harina y ajuste 2 minutos a velocidad 3.

Â»

Agregue las claras a punto de nieve y mezcle suavemente con la espátula.

Â»

Engrase y vierta la preparación en su molde para pasteles.

Â»

Hornee la preparación durante 30 a 35 minutos a 180°C en su horno.

Â»

Al final de la cocción, deje enfriar su pastel, sobre la rejilla de su horno, durante unos minutos.

Puede servir tal cual o espolvorearlo con azúcar glass antes de servir este postre fácil de bizcocho de chocolate en Thermomix