

ADICTA AL CHOCOLATE

el chocolate como protagonista
por Megasilvita



MIS 12 RECETAS FAVORITAS

Disfruta con los tuyos de una explosión
de sabor chocolateado y saludable

Recetas sin azúcar
Recetas sin gluten

Recetas Veganas
Recetas naturales

Dulces Deliciosas

TABLA DE CONTENIDO

A stack of several chocolate and peanut butter muffins is presented on a white ceramic plate with a gold patterned rim. The muffins are dark brown on top, with a lighter, golden-brown interior visible in the broken pieces. One muffin is topped with a thick, glossy chocolate drizzle. The background is softly blurred, showing a pinkish-red surface.

05 PANTERA NEGRA

08 CREMA DE NUTELLA

10 PASTEL FÁCIL DE CHOCOLATE

12 TARTA DE MANGO Y CHOCOLATE

15 MUFFINS PEANUT CHOCO

17 GALLETAS 3 INGREDIENTES

19 DONUTS CHOCOLATE DECADENTE

21 TARTA DE CHOCOLATE 2
INGREDIENTES

24 TARTA DE CHOCOLATE
SALUDABLE

26 CHEESECAKE DE CHOCOLATE

28 BOMBONES DE CHOCOLATE

30 BOLLYCAO CASERO SALUDABLE



SILVIA ALCEDO

Si aún no me conoces, soy Pastelera desde hace muchos años, adoro el dulce, y aunque soy de la antigua escuela, me encanta innovar y cuidarme, por eso estoy inmersa en las recetas dulces y saludables en este etapa de mi vida.

*"la felicidad es...
una porción
inesperada de
CHOCOLATE"*

Pantera Negra

*Otra receta de éxito en casa.
Espectacular la Pantera Negra!*

Ingredientes para el bizcochito

- 100 g de harina de espelta o centeno
- 50 g de harina de almendra
- 1 cdita de sucralosa moreno
- 35 g de cacao en polvo 100%
- 1 cdita de levadura química
- 1/2 cdita de bicarbonato sódico
- una pizca de sal
- 1 huevo
- 190 ml de leche
- 50 ml de aceite de coco derretido
- 1 cucharadita de pasta de vainilla

Ingredientes para la cubierta

- 300-400 gr. de chocolate negro del 70%
- 2 cucharaditas de aceite de coco
- 35 gr. de chocolate blanco para decorar (opcional)

Para el relleno he usado mi receta de Nutella casera, que la podéis encontrar en la siguiente receta.



PREPARACIÓN

Preparación del bizcocho

- Engrasamos el molde con spray desmoldante y ponemos a precalentar el horno a 175°C.
- En un bol grande tamizamos todos los ingredientes secos: la harina integral, la harina de almendra, la levadura química, el bicarbonato, el cacao y la sal. Reservamos.
- En otro bol mezclamos el huevo con el edulcorante y la vainilla y cuando esté bien mezclado añadimos la leche y el aceite de coco.
- Le añadimos a los líquidos los secos y pasamos la mezcla a repartir entre las cavidades del molde rellenando 3/4 partes de su capacidad (salen 6 bizcochitos)
- Horneamos durante unos 15-17 minutos o hasta que al pincharlo salga limpio.
- Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre la rejilla aún sin desmoldar.

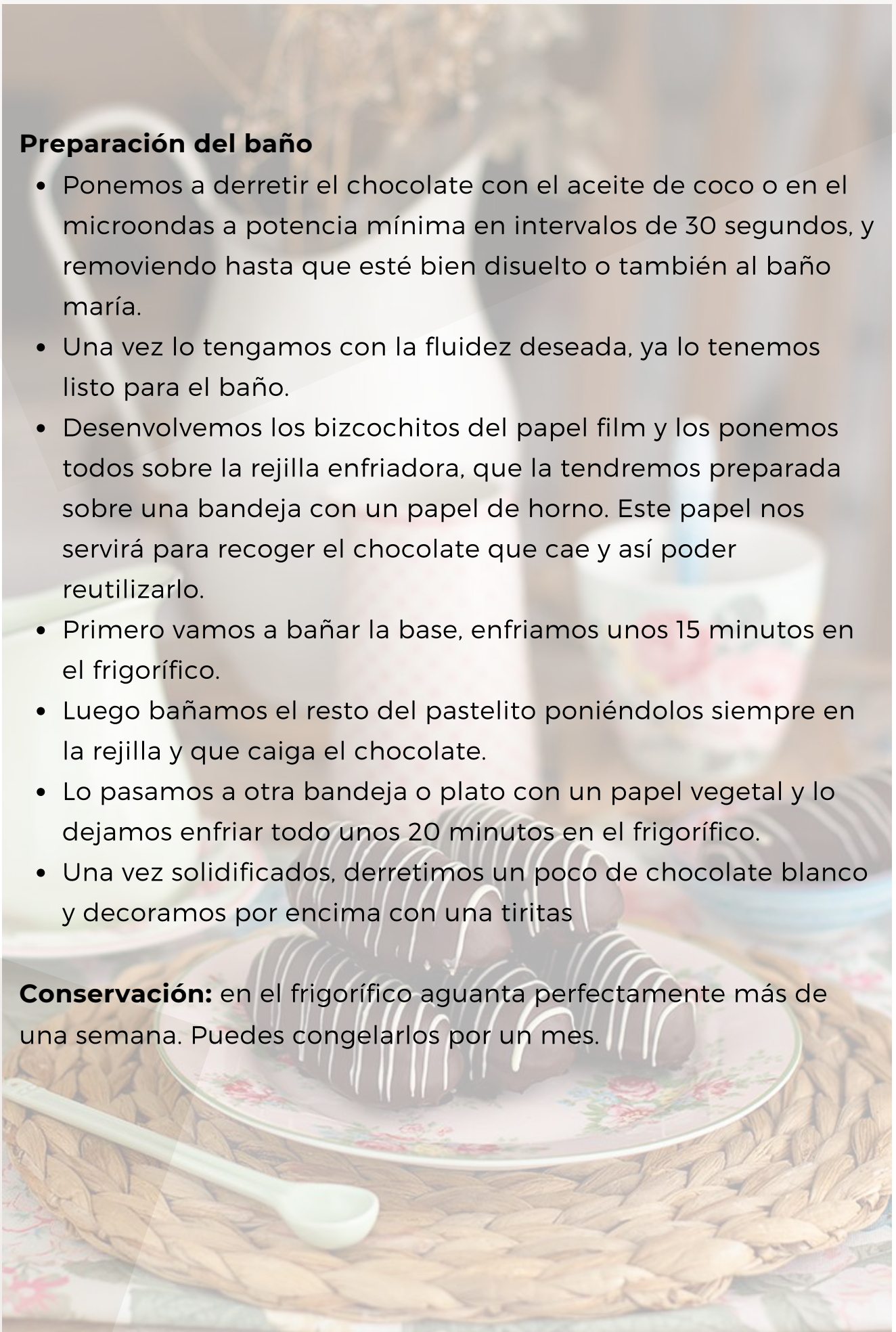
Preparación del relleno

- Podemos rellenarlo inyectando con una boquilla de relleno y metiendo el relleno en una manga pastelera o también podemos sacar como un copetito de abajo e ir metiendo el relleno y tapándolo con un poquito de bizcocho.
- Para que el baño quede perfecto y todo asiente como debe ser, he envuelto cada uno de los bizcochitos en film transparente.
- Lo dejamos reposar un par de horas en el frigorífico o 20 minutos en el congelador.

Preparación del baño

- Ponemos a derretir el chocolate con el aceite de coco o en el microondas a potencia mínima en intervalos de 30 segundos, y removiendo hasta que esté bien disuelto o también al baño maría.
- Una vez lo tengamos con la fluidez deseada, ya lo tenemos listo para el baño.
- Desenvolvemos los bizcochitos del papel film y los ponemos todos sobre la rejilla enfriadora, que la tendremos preparada sobre una bandeja con un papel de horno. Este papel nos servirá para recoger el chocolate que cae y así poder reutilizarlo.
- Primero vamos a bañar la base, enfriamos unos 15 minutos en el frigorífico.
- Luego bañamos el resto del pastelito poniéndolos siempre en la rejilla y que caiga el chocolate.
- Lo pasamos a otra bandeja o plato con un papel vegetal y lo dejamos enfriar todo unos 20 minutos en el frigorífico.
- Una vez solidificados, derretimos un poco de chocolate blanco y decoramos por encima con una tiritas

Conservación: en el frigorífico aguanta perfectamente más de una semana. Puedes congelarlos por un mes.



Crema de Nutella

Un básico perfecto para todo!!

Herramientas que he usado

- Procesador de alimentos en mi caso he usado la Nutribullet Combo 1200
- Espátula pequeña
- Tarro para guardarlo

Ingredientes de la Nutella saludable

- 150 g de dátiles medjoul
- 150 g de mantequilla de avellana
- 45 g de cacao en polvo 100%
- Agua hasta conseguir la consistencia adecuada (unos 50 ml)

Tips



Siempre uso dátiles **mejoul**: son mucho más carnosos, más dulces, más tiernos y se nota

Cacao en polvo 100% cuanto más puro mejor, no le pongas nada con edulcorantes o azúcar.



PREPARACIÓN

- Empezamos poniendo en remojo los dátiles en agua caliente unos 10 minutos antes.
- Ponemos todos los ingredientes y unos 30 ml de agua en el procesador y picamos todo junto. Ve corrigiendo la cantidad de agua a añadir. Yo le añado el agua del remojo de los dátiles que siempre tienen su esencia.
- Guardar la Nutella saludable en unos tarros herméticos o cerrados con tapa de rosca y mantén en el frigorífico.

Conservación: La Nutella saludable aguanta perfectamente una semana y media en el frigorífico. Puedes perfectamente congelar y aguanta 1-2 meses.



Pastel fácil de chocolate

Tan fácil como irresistible!

Para esta maravilla tan sencilla he usado este molde precioso de **Nordic Ware**, el modelo **Fluted Loaf** que tiene capacidad de unas 6 tazas, pero perfectamente lo puedes hacer en un molde redondo de unos 18 cm de diámetro.



Herramientas que he usado

- Espátula o lengua de silicona
- Batidora eléctrica de doble varilla o en mi caso mi Kitchen Aid
- Rejilla enfriadora
- Spray desmoldante

Ingredientes del Pastel Fácil de chocolate

- 215 ml de leche de coco
- 400 gr de chocolate negro de 80%
- 4 cucharadas aproximadamente de miel o sirope de agave
- 4 huevos
- 180 gr de harina de almendras



PREPARACIÓN

- Precalentamos el horno a 150°C y preparamos el molde deseado engrasándolo bien. Yo como he usado un molde con muchas formas no me la he jugado y he usado un spray desmoldante que me asegurará que quede perfecto.
- Ponemos a batir con una varilla los huevos con la miel para que quede bien esponjoso. Conseguiremos el punto letra, que será cuando veas que ha quedado la mezcla bien esponjosa y blanquita.
- Ponemos de mientras a derretir el chocolate al baño maría o en el microondas a baja potencia en intervalos cortos removiendo entre ellos, para así no quemar el chocolate.
- Lo retiro y dejo templar.
- Añado el chocolate a los huevos una vez templado y mezclo ya fuera de la batidora con una espátula o lengua con movimientos envolventes.
- Añado la leche de coco y la harina de almendras de manera alterna o como prefieras, pero siempre integrando con movimientos, así, el aire que hemos conseguido con el batido permanecerá en nuestro pastel.
- Vertemos la mezcla en el molde engrasándolo y lo ponemos a hornear durante aproximadamente 1 hora a esa misma temperatura, si ves es una temperatura bien bajita, y así lentamente se hará perfecto.
- Una vez listo y que al pinchar con un palillito salga limpio, lo sacamos del horno y lo pasamos a una rejilla enfriadora pero sin desmoldar aún. Yo para que no se me rompa, espero para enfriarlo unos 15 minutos dentro del molde y luego lo desmoldo sobre la rejilla y dejo enfriar del todo.

Tarta de mango y chocolate

Herramientas que he usado

- Procesador o picadora de alimentos
- Espátula o lengua de silicona
- Molde de 15 cm mi preferido Lékué
- Una tira de acetato.

Ingredientes para la base

- 100 gr de anacardos tostados.
- 50 gr de dátiles medjoul
- 20 gr de cacao en polvo 100%.
- 1.30 gr de aceite de coco

Ingredientes para la crema de chocolate.

- 80 gr de dátiles medjoul
- 150 gr de chocolate del 80%
- 150 gr de leche de coco
- 50 gr de mantequilla de almendra

Ingredientes para la capa de mango.

- 400 gr de mango muy maduro
- 100 gr de leche de coco
- 1 cucharadita de agar-agar

Y para decorar

- Unos poquitos de pistachos picaditos grosamente
- Unas fresas cortadas y enteras
- Coco rallado
- Nibs de cacao

Está brutal no... requete brutal!



PREPARACIÓN

Antes de empezar, tenemos que tener los anacardos previamente tostados. Puedes tostarlos en el horno a 180°C de 7 a 8 minutos o bien en un sartén removiendo constantemente también puedes tostarlos ligeramente.

Además, prepara todos los dátiles de la preparación completa y ponlos en remojo, en agua templadita, esto hará que se integren mucho mejor.

Empezamos por la capa de abajo:

- Ponemos todos los ingredientes en el procesador de alimentos y los picamos todos juntos.
- Preparamos el molde con la tira de acetato para un desmoldado liso y perfecto.
- Ponemos la capa de ingredientes picados de la base en el molde y presionamos para adaptarla a la base. Cuando esté perfectamente alisada la reservamos en la nevera mientras preparamos la capa de chocolate.

Preparación de la capa de chocolate:

- Ponemos a fundir el chocolate al baño maría o bien en el microondas en la función de menos potencia en intervalos de 30 a 40 segundos y removiendo hasta que quede bien derretido.
- Mientras se está derritiendo el chocolate, ponemos en nuestro procesador el resto de ingredientes y los picamos hasta que quede una crema suave, y por supuesto añadimos el chocolate cuando ya esté listo. Todos los ingredientes juntos, picados y procesados, deben resultar una crema suave.
- Vertemos sobre nuestra base anterior y reservamos en el frigorífico mientras preparamos la capa de mango.

Preparación de la capa de mango:

- Procesamos en nuestra picadora el mango y la leche de coco.
- En un cazo que vamos a poner al fuego, ponemos el mango con la leche bien mezclada y le añadimos el agar-agar.
- Ponemos a calentar, y dejamos hervir lentamente unos 5 minutos para activar el agar-agar. Es importante este paso sino el agar-agar no funcionará y no actuará como debe. En este proceso remover de vez en cuando.
- Yo he usado una cucharadita de agar-agar porque las indicaciones de la marca que yo uso, así lo indica (por cada medio kilo o litro de preparación, una cucharadita) pero si compras otra, sigue las indicaciones siempre del fabricante.
- Una vez haya borbotado unos 5 minutos, retiramos del fuego. Dejamos templar un poco y vertemos sobre nuestra crema de chocolate. Ten cuidado al verterlo para que no se mezcle con la capa anterior de chocolate. Yo uso una cuchara al revés sobre la que caerá la crema de mango y así no cae directamente desde el cazo.
- Una vez toda la crema puesta, lo dejamos reposar en la nevera unas horas. Yo lo dejé de un día para otro, pero como mínimo lo tienes que dejar unas 5 a 6 horas.

Desmoldado y decoración

- Para desmoldarlo lo meto en el congelador 15 minutitos antes, esto hará que al retirar el acetato quede perfecto.
- Decoro por encima con unos pistachos picaditos, un poco de coco y unas fresas cortadas y enteras.

Galletas de 3 ingredientes

Un básico imprescindible para picar entre horas!

Herramientas que he usado:

- Una bandeja de horno
- Plancha de silicona para horneado perfecto
- Dispensador de bolas
- Rejilla enfriadora

Ingredientes de la preparación:

- 3 plátanos muy maduros machacados hecho puré
- 140 gr de mantequilla de cacahuete, almendra, anacardo o avellana
- 75 gr de cacao en polvo 100%



PREPARACIÓN

Para unas 16 galletas

- Una vez hecho puré el plátano, es simplemente mezclar, hacer bolitas con el dispensador y ponerlas sobre la bandeja del horno preparado con una plancha de horneado y hornear en el horno precalentado a 175°C unos de 8 a 10 minutos.
- Yo hago las bolitas y a mitad de cocción, abro el horno y las chafo un poquito con la mano (no te preocupes que no queman) para aplanarlas un poco.
- Sacamos del horno, dejamos enfriar en la rejilla y una vez terminadas las conservo en un tupper en el frigorífico.



Donuts chocolate decadente

Herramientas que he usado:

- Molde de Donuts
- Espátula o lengua de silicona
- Procesador de alimentos
- Rejilla enfriadora

Ingredientes para los Donuts de Chocolate

- 225 gr de boniato crudo picado
- 2 huevos
- 3 cucharadas de aceite de coco derretido
- 35 gr de cacao en polvo 100%
- 2 cucharadas de miel o sirope de agave en la opción vegana
- 30 gr de harina de coco
- 30 gr de fécula de tapioca
- 1/4 de cdita de levadura química
- 1/4 de cdita de bicarbonato de sodio

Ingredientes para el baño

- 300 gr de Chocolate negro del 70% o el de tu preferencia
- 1-2 cdas de aceite de coco

*Corazón suave y delicado,
crujiente por fuera!*



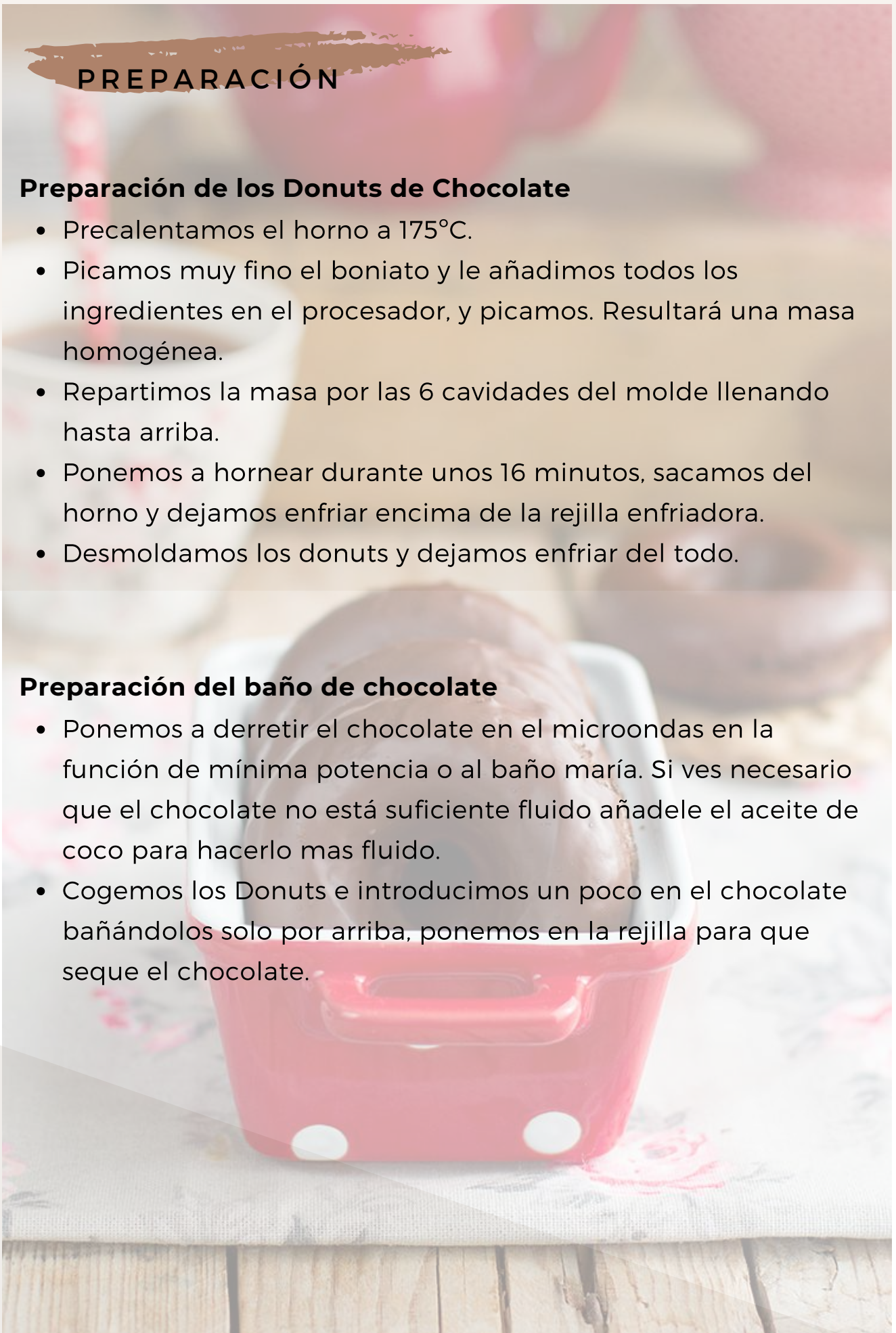
PREPARACIÓN

Preparación de los Donuts de Chocolate

- Precalentamos el horno a 175°C.
- Picamos muy fino el boniato y le añadimos todos los ingredientes en el procesador, y picamos. Resultará una masa homogénea.
- Repartimos la masa por las 6 cavidades del molde llenando hasta arriba.
- Ponemos a hornear durante unos 16 minutos, sacamos del horno y dejamos enfriar encima de la rejilla enfriadora.
- Desmoldamos los donuts y dejamos enfriar del todo.

Preparación del baño de chocolate

- Ponemos a derretir el chocolate en el microondas en la función de mínima potencia o al baño maría. Si ves necesario que el chocolate no está suficiente fluido añádele el aceite de coco para hacerlo mas fluido.
- Cogemos los Donuts e introducimos un poco en el chocolate bañándolos solo por arriba, ponemos en la rejilla para que seque el chocolate.



Tarta de chocolate con 2 ingredientes

Una autentica nube suave y deliciosa!

Herramientas que hemos usado

- Molde redondo 15 cm mi preferido el de Lékué
- Marco ajustable
- Acetato alto de 12 cm
- Kitchen Aid o Batidora de doble varilla
- Rejilla enfriadora

Ingredientes para el bizcocho

- 100 gr de Chocolate del 54%
- 4 huevos (claras separadas de las yemas)

Ingredientes para la Mousse de

- 2 huevos (claras separadas de las yemas)
- 3 hojas de gelatina (es opcional, pero en mi caso las he usado porque quería que la mousse quedara perfecta para el corte)
- 250 gr de chocolate del 54%



PREPARACIÓN

Preparación del bizcocho

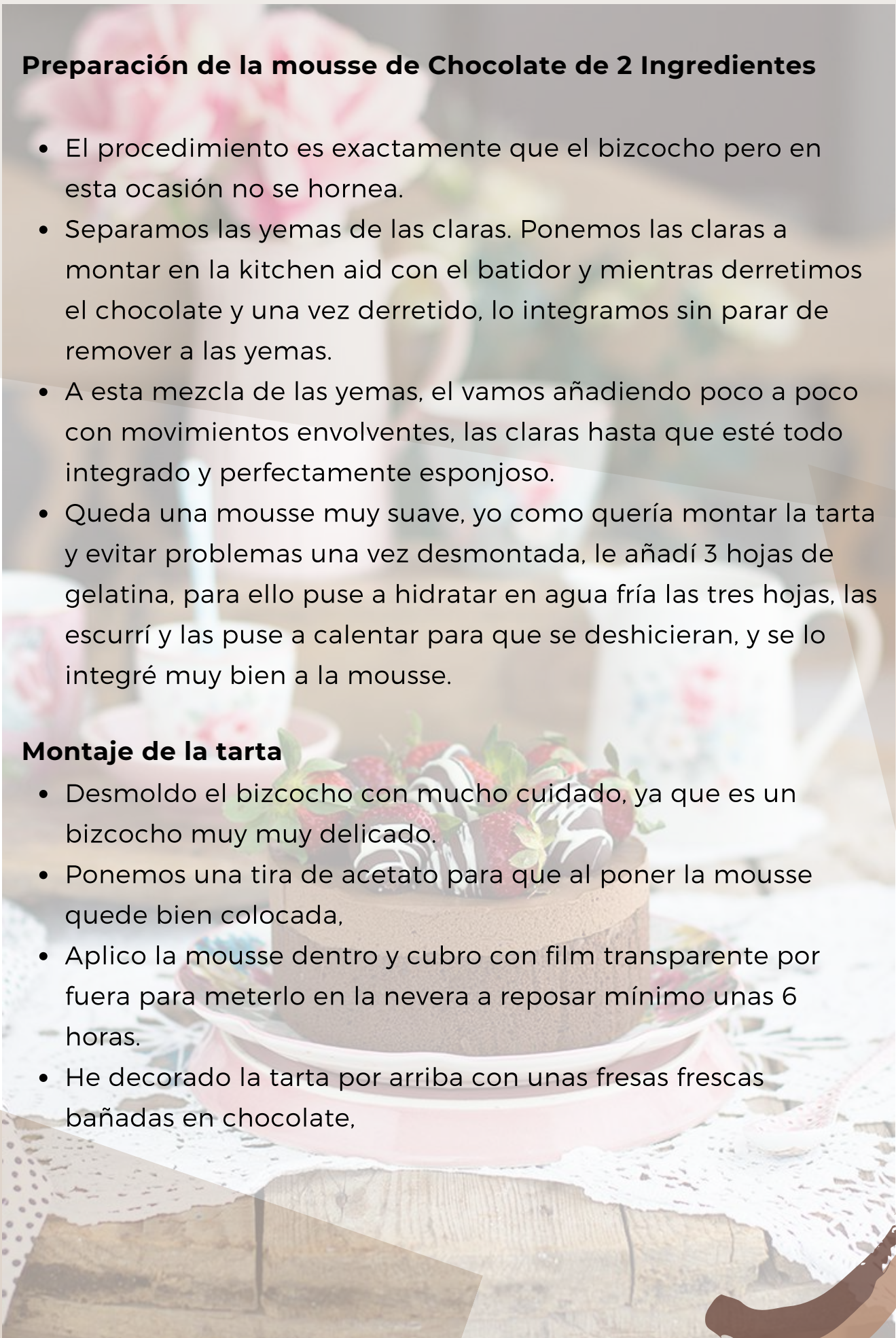
- Ponemos a precalentar el horno a 170°C
- Empezamos derritiendo el chocolate en función descongelado unos minutos en el microondas. Si no lo quieres hacer al microondas, puedes hacerlo al baño maría. Una vez derretido, reservar.
- Mientras estamos derritiendo el chocolate, separamos las claras de las yemas. Las claras las ponemos a montar en la Kitchen Aid con el accesorio batidor hasta que estén montadas a punto de nieve. Si no tienes este tipo de amasadora, tendrás que montarlas con una batidora de doble varilla hasta que estén a punto de nieve.
- Las yemas las ponemos en otro bol y las mezclamos.
- Añadimos el chocolate derretido a las yemas sin parar de remover, ya que el chocolate está caliente y puede cuajar las yemas. Una vez integrado el chocolate a las yemas, le vamos añadiendo poco a poco con movimientos envolventes las claras, totalmente con cuidado de no batir en exceso para que no pierdan aire.
- Una vez todo integrado, vertemos la mezcla en el molde preparado y vamos a hornearlo.
- Horneamos 10 minutos a 170°C, bajamos el horno a 160°C y horneamos 10 minutos más y por ultimo, apagamos el horno y dejamos el bizcocho dentro del horno 10 minutos mas con la puerta entreabierta.
- Una vez pasados los 30 minutos, sacamos el molde del horno y ponemos a enfriar el bizcocho sobre una rejilla enfriadora, mientras preparamos la mousse de chocolate de 2 ingredientes.

Preparación de la mousse de Chocolate de 2 Ingredientes

- El procedimiento es exactamente que el bizcocho pero en esta ocasión no se hornea.
- Separamos las yemas de las claras. Ponemos las claras a montar en la kitchen aid con el batidor y mientras derretimos el chocolate y una vez derretido, lo integramos sin parar de remover a las yemas.
- A esta mezcla de las yemas, el vamos añadiendo poco a poco con movimientos envolventes, las claras hasta que esté todo integrado y perfectamente esponjoso.
- Queda una mousse muy suave, yo como quería montar la tarta y evitar problemas una vez desmontada, le añadí 3 hojas de gelatina, para ello puse a hidratar en agua fría las tres hojas, las escurrí y las puse a calentar para que se deshicieran, y se lo integré muy bien a la mousse.

Montaje de la tarta

- Desmoldo el bizcocho con mucho cuidado, ya que es un bizcocho muy muy delicado.
- Ponemos una tira de acetato para que al poner la mousse quede bien colocada,
- Aplico la mousse dentro y cubro con film transparente por fuera para meterlo en la nevera a reposar mínimo unas 6 horas.
- He decorado la tarta por arriba con unas fresas frescas bañadas en chocolate,



Tarta de chocolate saludable

Herramientas que he usado

- Spray desmoldante
- 2 Moldes redondos 15 cm
- Papel de horno
- Rejilla enfriadora
- Procesador de alimentos
- Espátula o lengua de silicona
- Espátula de ángulo para aplicar la crema
- Dos Mangas pasteleras desechables
- Boquilla 1M para las decoraciones de fuera
- Paleta alisadora alta

Ingredientes para el bizcocho

- 275 gr de boniato crudo picado*
- 2 huevos **
- 80 gr de cacao puro 100%
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 cucharadas de sirope de agave o miel (opción no vegana)
- 80 gr de azúcar de coco
- 38 gr de harina de coco
- 1 cucharada de pasta de vainilla o extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de levadura química
- una pizca de sal

Ingredientes para el relleno y la cobertura

- 300 gr de boniato cocido o asado hecho puré
- 100 gr de aguacate
- 175 gr de dátiles medjoul
- 60 gr de cacao en polvo 100%
- una pizca de sal
- Frutos rojos para decorar

Esta tarta de chocolate es la bomba!



PREPARACIÓN

Preparación del bizcocho de la tarta de Chocolate

- Precalentamos el horno a 175°C y preparamos los dos moldes con un poco de spray desmoldante o aceite y ponemos en la base un círculo de papel de horno.
- Ponemos todos los ingredientes en el procesador y los picamos todos juntos (siempre teniendo el boniato o batatín ya picado)
- Nos resulta un total de 750 gr de masa y repartimos mitad mitad en cada molde.
- Horneamos durante unos 35 a 40 minutos o hasta que al pincharlo salga limpio.
- Dejamos enfriar un poco sobre una rejilla y una vez frío lo desmoldamos y cubrimos con film transparente. Reservar.

Preparación de crema de relleno y cobertura

- Una vez cocidos o asados los boniatos, los hacemos puré, así como con el aguacate.
- Ponemos todos los ingredientes juntos en un procesador y los picamos muy muy bien hasta que quede una crema muy brillante y fina.
- Ponemos parte de la crema en una manga pastelera desechable y cortamos la punta y empezamos a rellenar nuestra tarta.
- Con el resto de la crema aplicamos por fuera y alisamos con la paleta alisadora y decoramos con la boquilla 1m por arriba, además de decorar con unos frutos rojos a tu antojo.

Cheesecake de chocolate

Una verdadera delicia!

Herramientas que he usado

- Molde 15 cm desmoldable mi preferido e de Lékúé
- Procesador de alimentos
- Espátula lengua silicona
- Papel de horno
- Molde más grande para hacer el baño maría o bandeja del horno con más profundidad

Ingredientes para la base

- 120 gr de harina de almendras
- 30 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 40 gr de dátiles medjoul
- 20 gr de cacao puro 100%
- 1 cucharadita de miel (opcional)
- Una pizca de sal
- Miel (cantidad necesaria para endulzar) opcional

Ingredientes para el relleno de Cheesecake

- 200 gr de Chocolate negro del 70% fundido al baño maría
- 300 gr de queso crema (tipo philadelphia)
- 100 ml de nata (crema de leche, crema para batir) para montar con un porcentaje de M.G de un 35% mínimo
- 3 huevos
- 40 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 120 gr de dátiles medjoul
- 15 gr de cacao puro 100%
- 2 cucharaditas de miel (opcional)
- una pizca de sal

Ingredientes para la cobertura

- 50 gr de Chocolate negro del 70%
- 50 ml de nata para montar con un % de M.G superior al 35%



PREPARACIÓN

Preparación de la base

- Precalentar el horno a 160°C y preparar un molde mas grande que el que vamos a usar para el baño maría de nuestra Cheseecake.
- Con este molde no necesitas preparación porque no le entrará nada de agua en el baño maría.
- Antes de procesar los ingredientes, ponemos a remojar los dátiles unos 10 minutos en agua caliente para que queden más suaves.
- Ponemos a procesar todos los ingredientes, resultando una pasta que al presionarla queda formando la base. Así que la vertemos en el molde y presionamos y una vez acomodada reservamos.

Preparación del relleno

- Para la preparación del relleno con los dátiles hacemos lo mismo que anteriormente, dejarlos unos 10 minutos en remojo en agua caliente.
- Antes de la preparación proceso los dátiles con un poco del agua del remojo para hacer un dulce de dátiles. Usa la cantidad de agua necesaria para que mezcle bien.
- Ponemos todos los ingredientes en un procesador y picamos todo hasta que quede una crema homogénea y sin grumos.
- Vertemos la crema en el molde y horneamos por una hora a 160°C. Una vez pasado este tiempo, apagar el horno y dejar enfriar dentro del horno sin abrir media hora y una vez pasado este tiempo sacar del horno, dejar enfriar del todo y refrigerarlo unas 5 horas antes de degustar.
- Decorar con una Ganache de Chocolate, derretimos los ingredientes de la cobertura y aplicamos por encima con unos frutos rojos.

Bombones de chocolate

Estos bombones son un vicio!

Herramientas que he usado

- Un procesador de alimentos
- Papel de horno
- Cortante de galleta de unos 6 cm de diámetro.
- Manga desechable
- Boquilla redonda del nº 10 o 12 para aplicar el relleno

Ingredientes para la base

- 130 gr de harina de almendra
- 200 gr de dátiles medjoul
- 25 gr de cacao en polvo 100%

Ingredientes para el dulce de dátiles

- 140 gr de dátiles medjoul
- 70 gr de mantequilla de cacahuete
- Para el baño: Chocolate negro de tu preferencia, yo adoro el chocolate negro de Callebaut de todos los %.



PREPARACIÓN

- Antes de empezar pongo en remojo ambos dátiles en agua caliente por unos 10 minutos para que hidraten bien.
- Empezamos por la base: Picamos todos los ingredientes hasta formar una pasta. Entre dos papeles de horno estiramos la masa y separamos una parte para cortar círculos de unos 6 cm de diámetro. Reservamos nuestros círculos sobre un papel de horno y una bandeja que reservaremos en la nevera mientras preparamos la crema de dulce de dátiles.
- Para procesar los dátiles tienen que estar bien hidratados y tal vez necesites una cucharada o dos del agua del remojo, pero no abuses para que así la crema de dátiles quede espesa. Yo para ayudar a picar los dátiles le pongo del tirón la mantequilla de cacahuete con los dátiles remojados y pico muy bien, quedándome una crema deliciosa y perfecta para aplicar con manga.
- Ponemos la crema de dátiles y cacahuete en una manga desechable a la que le hemos puesto la boquilla redonda y sobre cada galletita le ponemos un montoncito de la crema. Preparamos todas y metemos en el congelador por una media hora.
- Derretimos el chocolate de cobertura de nuestra preferencia, sacamos los besitos de caramelo y chocolate del congelador y bañamos con el chocolate y esperamos a que se solidifique. Yo lo meto en la nevera y los mantengo allí porque adoro morder el chocolate duro y frío y encontrarme con el corazón dulce y blandito de dentro...

Es tremendamente adictivo..te lo aseguro...

Bollycao casero

Están de muerte lenta!

Herramientas que he usado

- Amasadora Kitchen Aid, aunque puedes amasar a mano
- Papel de horno o plancha de horneado perfecto

Ingredientes

- 250 g harina de trigo de fuerza
- 250 g de harina de trigo integral
- 25 g levadura fresca o 8,5 g levadura seca de panadero
- 250 ml leche
- 75 ml yogur
- 75 gr mantequilla a temperatura ambiente
- 75 gr azúcar
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de sal
- 200 gr de crema de cacao y avellanas.
Puedes usar mi receta de Nutella casera de la página 8 o usar una crema preparada tipo Ambrosia o Peanut Cocoa

Necesitas un poco de leche para pintar los bollitos antes de hornear

Ingredientes para la decoración

- Un poco de chocolate negro derretido





PREPARACIÓN

- Ponemos en un bol todos los ingredientes excepto la crema de chocolate y avellanas. Mezclamos todos los ingredientes hasta que se amalgamen y lo pasamos a la mesa de trabajo, donde amasaremos estirando y plegando la masa sobre sí misma aproximadamente durante 15 minutos. Puedes hacer la mezcla y el amasado en la amasadora con el accesorio de gancho.
- Hacemos una bola con la masa y dejamos reposar durante un par de horas tapada con un paño o bien en el frigorífico tapada con un film durante toda la noche.
- Estiramos la masa en forma de rectángulo, y con ayuda de una regla y un cortapastas, cortamos la masa en 18-20 rectángulos mas pequeños.
- Con ayuda de la manga pastelera ponemos una tira de crema de chocolate y avellanas a lo largo de cada rectángulo.
- Enrollamos la masa sobre si misma a forma de cilindro, sellamos bien los bordes y los redondeamos con las manos para que no se salga el relleno al hornear. Dejamos reposar en la bandeja de horno con el cierre hacia abajo tapados con un paño durante 1 hora.
- Pincelamos cada bollito con un poco de leche y horneamos de 12 a 15 minutos en el horno precalentado a 180 ° C.
- Dejamos enfriar sobre una rejilla.

¿Te ha gustado?

En cada una de las receta he dejado enlazado todos los productos e ingredientes que he usado para que mis recetas te salgan perfectas

Para agradecerte tu fidelidad a mi, te ofrezco un CUPÓN de un 10% en mi tienda online WWW.MEGASILVITA.COM

MUCHAS GRACIAS

Ya formas parte de Megasilvita

CUPÓN

: MEGAFAMILY

-10%

*para aplicar en tu próximo pedido**

no acumulable a otras promociones y no aplicable a kitchen aid, smeg, magimix, super alimentos y outlet

WEB: WWW.MEGASILVITA.COM