



Pastelitos de choco

Cuqui Cakes de chocolate

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 100gr de azúcar normal
- 150gr de azúcar moreno*
- 100gr de mantequilla light o normal
- 100gr de chocolate negro puro
- 250ml de agua
- 150gr de harina
- 30gr de cacao en polvo**
- 1 sobre de levadura en polvo

* si no tenemos le ponemos todo azúcar normal y no pasa nada.

** yo utilizo cola-caó 0%.

INGREDIENTES PARA DECORAR

- 75gr. de chocolate blanco
- Perlititas de azúcar de colores
- Azúcar glas



Receta 020

Dulces

24 de noviembre de 2014

Ingredientes principales

azúcar, chocolate, harina, huevos, mantequilla

Hola a todos y todas una semanita más!!! hoy os dejo una receta que ya os sonara (la masa es la de la tarta "solo apta para 100% chocolateros") pero en una forma diferente.

La semana pasada quedamos con unos amigos para merendar y tomar un coffe, y como no, yo quería hacer un recetilla de las mías, como todos éramos muy de chocolate, la tarta estaba clara; tarta de chocolatazo, pero la verdad es que para por la tarde, da un poco de pereza comerse un trozo de tarta en plato y con cuchara, eso es más de postre, así que decidí utilizar la misma masa pero hornearla en moldes individuales, a forma de pastelitos, es mucho mas cómodo comérselo con la mano, incluso mojarlo en el café.

La verdad, es que la idea triunfo, porque solo quedaron dos!! que duraron poco, porque nos los comimos para desayunar al día siguiente, jaja!!

Son muy divertidos de hacer, ya que cuando ya están horneados, podemos decorarlos como queramos!! yo opte por derretir chocolate blanco, para untarlos y luego mojarlos en perlititas moradas, monísimos!!! luego también deje algunos simples, espolvoreados con un poco de azúcar glas, pero podéis decorarlos como más os guste y ser creativos!!!

Las fotos de como se hace la masa, están un poco más reducidas de lo normal, pero si queréis verlo más detalladamente consultar la receta; SOLO APTO PARA 100% CHOCOLATEROS, la explicación del paso a paso es la misma que la de esa receta hasta el horneado.

Disfrutad de las cuquis cakes de chocolate, porque además de cuquis son deliciosas!!!

MANOS A LA OBRA

1. Una vez mas lo primero es encender el horno a 180°, modo arriba, abajo y ventilador. Ponemos el chocolate troceado por onzas en una cazuelita pequeña y lo recubrimos con los 250ml de agua, lo llevamos al fuego bajito (en un calor 4 de la vitro) y le vamos dando vueltas

para que se derrita el chocolate sin que el agua llegue a hervir ni que se nos pegue el choco, cuando ya casi este derretido lo sacamos del fuego y le seguimos dando vueltas para que con el calor residual termine de fundirse, queda como una riquísima sopita de choco!! este paso es muy importante porque es la base de nuestra tarta, así que si por cualquier cosa se nos quema o se pega el choco, tendremos que repetirlo, si no la tarta se convertirá en la tarta con sabor a quemadito y no creo que triunfemos mucho!! Así que sin pereza lo repetimos y arreglado. una vez listo reservamos la mezcla.

2. Ahora mezclamos la mantequilla con el azúcar en otro bol, batimos bien hasta que la mezcla este integrada y el azúcar casi no se note, en este momento añadimos lo huevos de uno en uno, cuando la mezcla absorba el primer huevo añadimos el segundo y así sucesivamente. Añadimos los 30gr de cacao y seguimos batiendo. Incorporamos la mitad de la harina tamizándola con el colador.

3. Incorporaremos a la mezcla anterior la mitad de nuestra sopita de choco sin dejar de batir (ya nos empezara a doler un poco el brazo, pero resistir que el resultado vale la pena!!) y el resto de la harina tamizada, por último incorporamos toda la sopita, en este momento ya no batimos sino que envolvemos dulcemente.

4. Ya sólo nos queda añadir la levadura y envolver un poquito más la mezcla.

5. Ahora en lugar de utilizar un molde de tarta, cogemos moldes individuales, yo utilizo uno de silicona que tiene una forma muy bonita, es como una montaña con agujero en medio, además como es de silicona no lo tengo que engrasar y no se pega nada!! Yo lo compre en Lidl, como veis compramos mucho ahí y no es por publicidad, es que de verdad tiene cosas muy interesantes!!!

6. Vertemos en nuestro molde la mezcla y la metemos en el horno, bajamos la temperatura a 160° y quitamos el ventilador dejando sólo el calorcito abajo. Más o menos tarda entre 17 o 20 minutos en hacerse, ya veréis que el palillo

nunca saldrá limpio porque tiene que quedar jugosa por dentro, es una cocción muy parecida a la del brownie, así que el punto de cocción es muy fácil porque si queda un poco cruda por el centro no pasa nada!!

7. Como es puro choco, a los 20 minutitos ya olerá genial, así que lo sacamos y lo dejamos enfriar completamente, como es un molde de silicona si queremos que no se nos rompa al sacarlo tiene que estar frio.

8. Desmoldamos con mucho cuidado y ahora queda lo más divertido, decorar!! para eso derretí el chocolate blanco al baño maría, con cuidado que el choco blanco es muy delicado!!, lo dejamos templar y preparamos un platito con las perlititas de azúcar morado, nos preparamos para rebozar; mojamos el cuqui cake en el choco y luego en las perlititas, resultado UNA MONADA, jaja!!!

9. Deje unos cuantos, simplemente espolvoreados con azúcar glas, para que no fuesen tan pesados y también quedan muy guapos!!

Así ya tenemos unos deliciosos y caseros pastelitos de chocolate!! yo los utilice como merienda, pero también son ideales como desayuno o merienda escolar para los niños y para fiestas infantiles; decorados con infinidad de toppings.... no quedara ni uno!! espero que hayáis disfrutado con estos cuquis cakes y que os animéis a hacerlos que como siempre os digo: el resultado vale la pena!! besos y hasta la semana que viene :!!!!

