

# Pastel de chocolate con caramelo y plátano con magimix

10 min	10 min 28 min	10 min 28 min 38 min	10 min 28 min 38 min 2/10
10 min 28 min 38 min 2/10 8	10 min 28 min 38 min 2/10 8 16	10 min 28 min 38 min 2/10 8 16 13	

## 10 min 28 min 38 min 2/10 8 16 13

200g de chocolate con caramelo  
100g de azúcar  
100g de mantequilla  
60g de harina de avellana  
30g de harina  
3 huevos  
2 plátanos  
1 pizca de sal

¿ Cómo hacer un delicioso pastel de chocolate con aroma a plátano con su TM31, TM5 o TM6 ?

Para las claras de huevo en Thermomix :

Â»

Coloque las claras de huevo en el vaso de la Thermomix.

Â»

Inserte el batidor.

Â»

Agregue una pizca de sal.

Â»

Mezcle durante 3 minutos y 30 segundos y aumente gradualmente la velocidad hasta 3.5.

Â»

Reserve las claras batidas.

Â»

Para no fallar en la preparación de las claras batidas, consulte nuestro video para batir las [claras de huevo](#).

Para el pastel de caramelo en Thermomix :

Â»

Coloque el chocolate con caramelo en el vaso de la Thermomix con la mantequilla.

Â»

Cocine durante 3 minutos a 60°C a velocidad 2.

Â»

Vierta esta preparación en las claras batidas y mezcle suavemente con una espátula.

Â»

Agregue las yemas de huevo, la harina, el azúcar y la harina de avellana.

Â»

Ajuste a 30 segundos a velocidad 4.

## Pastel de chocolate con caramelo y plátano con magimix

Â»

Precaliente el horno a 180°C.

Â»

Engrase su molde para pastel.

Â»

Vierta la preparación en el molde para pastel.

Â»

Corte los plátanos en rodajas y colóquelos sobre el pastel.

Â»

Hornee durante aproximadamente 25 minutos.

Disfrute y deléitese con este delicioso pastel gourmand de caramelo y plátano en Thermomix. ¡Ñam! ;)