

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