

Pastel de reyes de pera y chocolate con magimix

Pastel de reyes de pera y chocolate con magimix

10 min	10 min 35 min	10 min 35 min 45 min	10 min 35 min 45 min 2/10
10 min 35 min 45 min 2/10 10	10 min 35 min 45 min 2/10 10 18	10 min 35 min 45 min 2/10 10 18	12

10 min 35 min 45 min 2/10 10 18 12

Para el pastel de reyes en Thermomix :

125g de almendra molida

100g de azúcar

100g de mantequilla

100g de chocolate negro para postres

2 masas de hojaldre

2 huevos

1 pera Para el relleno del pastel de reyes en Thermomix :

1 yema de huevo

1 cucharada de leche

Pepitas de chocolate

Descubre la receta del delicioso y aromático roscón de reyes de pera con chocolate :

Â»

Precalentar el horno a 240°C.

Â»

Colocar los trozos de chocolate en el bol de la Thermomix y triturar durante 7 segundos a velocidad 8 hasta obtener un polvo.

Â»

Agregar la mantequilla y cocinar durante 3 minutos a 80°C en velocidad 2.

Â»

Añadir el azúcar, la almendra molida y los 2 huevos, y programar durante 45 segundos a velocidad 4.

Â»

Extender la primera masa de hojaldre sobre una hoja de papel sulfurizado.

Â»

Humedecer, con un pincel, el borde de la masa en unos 1 centímetro.

Â»

Verter la preparación en el centro de la masa.

Â»

Extenderla y dejar 1 centímetro de borde de masa.

Â»

Pelar la pera y cortarla en finas láminas.

Â»

Colocar cada lámina sobre la preparación extendida anteriormente.

Â»

No olvidar poner la sorpresa.

Pastel de reyes de pera y chocolate con magimix

Â»

Colocar la segunda masa de hojaldre encima.

Â»

Presionar todo el contorno de la masa y enrollar ligeramente los bordes.

Â»

Con un cuchillo, hacer cortes en forma de V en el borde y en la masa de hojaldre.

Â»

Mezclar la yema de huevo y la leche en un bol.

Â»

Con un pincel, barnizar el pastel de reyes con esta mezcla.

Â»

Reducir la temperatura del horno a 180°C y hornear durante 30 minutos.

Â»

Al sacarla del horno, esparcir las pepitas de chocolate sobre el pastel de reyes.

Disfruta de este delicioso roscón de reyes en Thermomix. ¡ Qué rico ! ;)