

POSTRES

MINI CUPCAKES MEGA CHOCOLATOSOS



Ingredientes:

- 50 gr de cacao amargo en polvo
- 80 cc de café
- 2 huevos grandes
- 150 gr de azúcar rubia
- 1/2 taza de aceite neutro
- 1 cucharadita de vainilla
- Pasta de cacao reservada
- 180 g de harina con polvos de hornear
- 80 g de crema Agregar
- 100 gr de chocolate semi amargo, picado.
- 200 gr de chocolate, semi amargo
- 150 gr de crema

Preparación

- Mezclar en un pocillo 50 gr de cacao amargo en polvo + 80 cc de café caliente puede ser instantáneo) y hacer una pasta.
- En un Bowl aparte poner 2 huevos grandes + 150 gr de azúcar rubia y batir con batidor eléctrico hasta que esté espumoso.
- Agregar 1/2 taza de aceite neutro +1 cucharadita de vainilla + la pasta de cacao reservada.
- Batir hasta que esté todo integrado y sin grumos.
- Agregar 100 g de harina con polvos de hornear y mezclar todo, ahora, con la espátula.
- Cuando esté incorporado agregar 80 g de crema, volver a incorporar con la espátula y terminar con 80 g de harina con polvos de hornear, integrar todo con la espátula suavemente con movimientos envolventes.



- Agregar 100 gr de chocolate semi amargo, picado.
- Rellenar 3/4 de las cápsulas mini y llevar al horno pre calentado a 180 grados por 35 min aprox.
- **GANACHE:** Poner en un pocillo 200 g de chocolate, semi amargo y cubrir con 150 g de crema muy caliente. Esperar unos segundos y empezar a mezclar para que se derrita todo el chocolate.
- Cuando está perfectamente diluido, cubrir con film a contacto. Y llevar al refrigerador ojalá toda la noche.
- Al día siguiente batir con batidora eléctrica hasta que doble su volumen y este aireados. Poner en una manga y decorar los cupcakes.

