



Pastelitos todo chocolate

Descripci3n

default watermark



He encontrado esta receta que me ha encantado, en casa nos flipan los postres con chocolate y creo que este es perfecto.

Otras recetas deliciosas de postres:

[Pastel de galletas y chocolate](#) , [Natillas de chocolate](#) , [Flan de chocolate](#) , [Tarta marmolada de queso, chocolate blanco y negro](#) , [Galletas de lim3n, chocolate y coco](#) .

Ingredientes: (Seg3n tama3o para 20 unidades).

- 120 gr de azúcar moreno.
- 250 gr de yogur griego.
- 75 gr de aceite de oliva suave.
- 200 gr de harina de todo uso.
- 80 gr de cacao en polvo.
- 200 gr de chocolate negro 70%.
- 40 gr más de chocolate negro.
- 8 gr de levadura en polvo (medio sobre).
- 3 huevos talla L.
- 1 cucharadita de postre de canela en polvo.
- 1 pizca de sal.
- Para decorar frambuesas y hojitas de menta (opcional).

Preparación:

Escogemos los moldes para nuestros pastelitos, en este caso en forma de lingotes tipo Financiers.

Picamos bastante los 200 y los 40 gr de chocolate y reservamos. Tamizamos la harina, el cacao y la levadura química, reservamos.





Con la máquina de batir, batimos los huevos, el azúcar y la pizca de sal hasta que queden bien espumosos.



Incorporamos el yogur griego poco a poco y el aceite de oliva, que se mezcle todo bien. Agregamos la harina y demÃ¡s tamizada con ayuda de una cuchara, batimos hasta que no queden grumos.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Retiramos el bol de la máquina de batir e incorporamos el chocolate picado (los 200 gr), mezclamos suavemente con una lengua pasteleta y vertemos la masa con cuidado en los moldes hasta la mitad porque suben bastante y coronamos con los 40 gr de chocolate en tropezones.





Damos unos golpecitos con el molde en la encimera para retirar posibles burbujas y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 20 minutos.



Cuando esten horneador dejamos atemperar antes de desmoldar y enfriamos sobre una rejilla.

Servimos decorados con unas frambuesas y hojitas de menta al gusto.

Consejo: Se pueden hacer de vÃspera, se conservan muy bien en una lata de metal en lugar fresco y seco. Lo ideal es consumirlos templados, que el chocolate quede un poco fundido. Si no disponemos de mÃquina de batir, lo haremos con batidora de varillas elÃ©ctrica.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil

Categorías

1. Chocolate
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

junio 6, 2025

Autor

admin

default watermark