

Pastelitos de chocolate y café



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastelitos-de-chocolate-y-cafe>

Preparación

Precalentar el horno a 200°C. Trocear el chocolate y añadirle el café muy caliente revolviendo hasta que se derrita el chocolate. Seguidamente añadir la manteca en dados y el azúcar, mezclando suavemente con unas varillas. Añadir la harina tamizada y los huevos batidos de uno en uno, agregando una pizca de sal y mezclando bien. Verter la mezcla en moldes individuales engrasados ligeramente con un poco de manteca derretida, hornear durante doce minutos si desea el centro del pastel líquido o veinte si lo desea totalmente cocido. Una vez horneados dejar entibiar ligeramente antes de desmoldar los pastelitos. Disfrute! Fuente: Directo Al Paladar



Ingredientes

- 200 gramo/s Chocolate semiamargo
- 70 gramo/s Azúcar
- 150 gramo/s Manteca
- 40 gramo/s Harina
- 4 Huevos
- 1 cucharada/s Agua
- 100 cc. Café fuerte
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces