

Magnum de chocolate, un refrescante trampantojo

COOKING
LOVERS TRISA



Consejo del chef

Sirve estos falsos magnum de chocolate bien fresquitos. Guárdalos en el frigorífico hasta que vayas a comerlos.

Raciones para 12

100gr
Mantequilla a temperatura ambiente

90gr
Harina de trigo

5gr
Lavadura química

30gr
Cacao puro en polvo

60gr
Queso crema

100gr
Azúcar

2
Huevo

1
Cucharadita de vainilla

150gr
Chocolate de cobertura

6
Cucharadas de agua

Almendra a granillo

- 1 Mezclar la harina, la levadura química y el cacao. Reservar.
- 2 Batir la mantequilla junto con el queso, la esencia de vainilla y el azúcar hasta homogeneizar
- 3 Sin parar de batir, añadir los huevos, de uno en uno, y después la mezcla de harina y cacao. Remover con suavidad para integrar todos los ingredientes
- 4 Untar con mantequilla y espolvorear con cacao en polvo 12 moldes de silicona para mini magnum. Rellenar con la mezcla anterior sin llegar al borde.
- 5 Cocer en el horno, precalentado a 180 °C durante 20-25 minutos aproximadamente. Retirar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.
- 6 Una vez hayan enfriado insertar el palito y guardar en la nevera 30 minutos para que cojan cuerpo
- 7 Calentar el chocolate de cobertura y el agua en un cacito a fuego medio-bajo, removiendo con frecuencia para que no se queme.
- 8 Verter en un vaso alto y estrecho en el que quepan los mini magnum de bizcocho.
- 9 Sumergirlos sujetando por el palito para cubrir toda la superficie. Retirar, escurrir el sobrante y dejar enfriar sobre papel vegetal. Espolvorear con almendra granillo (opcional)

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/magnum-de-chocolate-un-refrescante-trampantojo/>

COOKING
LOVERS 