

Pastelitos de chocolate



Elementos del invento:

Para el bizcocho:

- 3 huevos
- 1 clara de huevo
- 75 gr de harina
- 50 gr de cacao en polvo
- 125 gr de azúcar

Para el relleno:

- 150 gr de leche
- 10 gr de maicena
- 1 yema de huevo
- 50 gr de chocolate de cobertura

Elaboración de los elementos:

Montamos los huevos, la clara de huevo y el azúcar. Cuando esté lista la mezcla, añadimos el cacao y la harina tamizadas.

Colocamos en la placa del horno papel antiadherente y volcamos la mezcla.

Horneamos a 150° durante 15 minutos.

Preparamos la crema. Retiramos un poco de leche y le echamos la maicena y la yema de huevo, mezclamos bien y reservamos.

El resto de la leche junto con el azúcar lo ponemos en un cazo y calentamos hasta que hierva. Retiramos del fuego y echamos la mezcla que hemos reservado. Volvemos a colocar al fuego, removiendo constantemente. Añadimos el chocolate. Removemos hasta que adquiera la consistencia cremosa que más nos guste.

Dejamos enfriar la crema colocando papel film pegado a la crema para que no nos haga costra.

Partimos la lámina de bizcocho en dos y colocamos sobre una de las placas la crema fría, tapamos con la otra placa y troceamos.

Espolvorear con azúcar glass.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>