

Mini pasteles marmoladas de chocolate, pistacho y frambuesa

Ingrédients

- 125g de yogur natural sin azúcar
- 180g de azúcar
- 2 huevos
- 80g de aceite neutro
- 225g de harina
- 6g de levadura en polvo
- 35g de leche
- 25g de leche
- 1 frambuesa para cada mini pastel

Préparation

1. ¡Ya está aquí, ha llegado la temporada de regreso a clases!
2. Y en esta ocasión (ha pasado un tiempo), te hice votar en Instagram para crear juntos una receta de regreso a clases.
3. Las instrucciones finales fueron hacer pasteles individuales (¡perfectos para las meriendas de los niños!
4.) con chocolate (tanto en chips como derretido en la masa), frambuesas y pistacho; aquí está el resultado: maravillosos mini pasteles marmolados, con un sabor increíble, chocolatosos y afrutados que se congelan muy bien si quieres prepararlos con anticipación para meriendas o desayunos ;) Y no hay nada que te impida usar frambuesas congeladas, ¡así que esta receta se puede hacer en cualquier temporada!
5. Ingredientes: Usé la pasta de pistacho de Koro: usa el código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Usé el chocolate Caraiibes y las chispas de chocolate de Valrhona: usa el código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Mezcla el yogur con el azúcar, luego añade los huevos uno a uno, mezclando después de cada adición.
8. Luego, incorpora el aceite, la harina y la levadura en polvo.
9. Divide la masa (unos) en tres partes iguales.
10. A la primera, añade la pasta de pistacho y la leche.
11. A la segunda, añade las frambuesas, machacadas toscamente con un tenedor, y mezcla.
12. A la última, añade el chocolate derretido y la leche.
13. En tus moldes pequeños, vierte un poco de masa de pistacho, luego algunas chispas de chocolate, la masa de chocolate, la masa de frambuesa, y finalmente cubre con una frambuesa partida por la mitad y unas cuantas chispas de chocolate.
14. Hornea en un horno precalentado a 170°C durante 20 a 25 minutos (verifica la cocción con la punta de un cuchillo).
15. Deja enfriar antes de desmoldar y ¡disfruta!