

Pasteles Magnum de pistacho y chocolate

Ingrédients

- 65g de mantequilla pomada
- 75g de puré de pistacho
- 120g de azúcar
- 3 huevos
- 150g de harina T55
- 6g de levadura química
- 350g de chocolate de tu elección

Préparation

1. He aquí una receta realmente rápida y fácil: magnum cakes de pistacho.
2. ¡Una masa de pastel con puré de pistacho, chocolate fundido y listo!
3. Si no tienes un molde para magnum, puedes por supuesto cocinar la masa en los moldes de tu elección, luego sumergirlos en el chocolate con un palillo o un tenedor.
4. La ventaja de la forma de magnum con el palito es que se puede comer chocolate en primavera/verano sin ensuciarse los dedos ;) Material: Batidor Moldes de magnum Silikomart Moldes de mini magnum Silikomart Ingredientes: Utilicé la puré de pistacho y los pistachos Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Utilicé el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 25 minutos + 20 minutos de cocción Para 8 magnums grandes o una quincena de mini: Ingredientes: de mantequilla pomada de puré de pistacho de azúcar 3 huevos de harina T55 de levadura química de chocolate de tu elección Algunas pistachos & pepitas o perlas crujientes de chocolate Receta: Mezcla la mantequilla pomada con el puré de pistacho y el azúcar.
7. Añade los huevos uno a uno batiendo bien después de cada adición, luego incorpora la harina y la levadura tamizadas.
8. Vierte la masa en los moldes (no los llenes demasiado, la masa subirá durante la cocción).
9. Hornea en el horno precalentado a 160°C durante 18 a 23 minutos aproximadamente según el tamaño de tus moldes.
10. Al sacarlos del horno, deja enfriar, luego córtalos para quitar el exceso de masa, desmóldalos e introduce un palito de helado en ellos.
11. Derrite suavemente el chocolate, sin sobrepasar los 35°C, luego sumerge los magnum cakes en él, sacúdelos para quitar el exceso de chocolate y colócalos en un papel de horno para dejar que el chocolate cristalice.
12. Luego, sumerge un tenedor en el chocolate, sacúdelo sobre los pasteles y decora con pistachos y perlas crujientes.
13. ¡Y listo, a disfrutar!