



Pastelitos marmolados con Nutella

Tortas y minitortas | Aperitivo, desayuno | Navidad Vegetariano

DIFICULTAD



TIEMPO DE PREPARACIÓN

🕒 25 min de preparación + 20 min de horneado + reposo

15
PORCIONES

COSTE



INGREDIENTES

- 225 g de Nutella

INGREDIENTES DE LOS PASTELITOS MARMOLADOS

- 115 g de mantequilla
- 230 g de azúcar
- 2 huevos
- 150 ml de nata espesa
- 180 g de harina multiuso
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 85 g de chocolate
- 2 cucharaditas de cacao en polvo

INSTRUCCIONES

1. Para empezar, mezcle la mantequilla y la harina en un bol.
2. Añada los huevos y bata ligeramente.
3. Vierta la nata sobre la mezcla y remueva.
4. Añada la harina tamizada, la levadura en polvo y la sal.
5. Separe 1/3 de la masa para hacer la parte de chocolate de los pasteles marmolados. Añada el chocolate fundido y el cacao en polvo a esta parte. Mezcle bien para que quede homogéneo.
6. Rellene dos mangas pasteleras, una con la masa blanca y otra con la masa de chocolate.
7. Unte y espolvoree con harina los moldes mini bundt. Haga unos montoncitos de masa blanca en los moldes y rellene los espacios entre los montoncitos con la masa de chocolate. Para terminar, añada encima un poco más de masa blanca.
8. Antes de meter los moldes en el horno, con la ayuda de una brocheta de madera, mezcle las masas. Hornee los pastelitos marmolados a 180 °C durante 20 minutos. Déjelos enfriar en los moldes durante 30 minutos y después sáquelos de estos.

PRESENTACIÓN

1. Ponga una cucharada generosa de Nutella encima de cada pastelito marmolado y ya estarán listos para servir.