

DESCUBRE
LAS DELICIOSAS

CHOCORECETAS

DE PASCUA DE

Nestlé
POSTRES

RECETAS CON NUESTROS
5 CHOCOLATES



Negro 70%
Fácil de fundir



UTZ Certified cacao
SIN GLUTEN

Si una porción es 6 onzas (171,3 g)					
Energía	Grasas	Grasas Saturadas	Azúcares	Sal	
233 kcal	9,5g	5,7g	5,7g	0,00g	
6%	14%	29%	6%	0%	Conoce más

% de RDA de un adulto medio
Por 100 g: 2454 kJ / 586 kcal

Descubre recetas en www.nestlepostres.es



**TARTAS
DE PASCUA**

TORRIJAS

HUEVOS

OTROS

**POSTRES
TRADICIONALES**





TARTAS DE PASCUA



TARTAS
DE PASCUA

TORRIJAS

HUEVOS

POSTRES
TRADICIONALES

TARTA DE PASCUA

A LOS TRES CHOCOLATES

ELABORACIÓN



INGREDIENTES

- 200g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 130g de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 100g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 125g de mantequilla
- 4 huevos
- 125g de azúcar
- 125g de harina
- 16g de levadura en polvo
- 2 cds de aceite de girasol

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Fundir el chocolate negro troceado con la mantequilla. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido con la mantequilla y la harina tamizada con la levadura. Mezclar bien.
- 3 Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla con movimientos suaves y envolventes.
- 4 Verterlo en un molde de 20 cm, previamente engrasado o forrado con papel de horno y cocerlo durante 40-50 minutos. Desmoldar, dándole la vuelta encima de una rejilla y dejar enfriar.
- 5 En boles separados, fundir el chocolate con leche y el chocolate blanco. Añadir a cada uno una cucharada de aceite y mezclar bien.
- 6 Verter el chocolate blanco encima del chocolate con leche. Y sin mezclar, verter poco a poco con movimientos circulares encima del bizcocho. Dar unos golpecitos a la rejilla para que la cobertura caiga bien.
- 7 Con una espátula, recoger la cobertura que haya caído y verter por los laterales del bizcocho.
- 8 Dejar enfriar en la nevera o a temperatura ambiente. Decorar con huevos, pollitos y plumas.

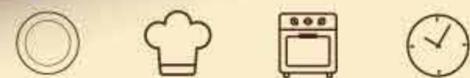
CONSEJOS CULINARIOS:

- Añadir un puñadito de nueces peladas y troceadas a la mezcla del bizcocho, antes de añadir las claras montadas.
- Si durante la cocción se tuesta demasiado, cubrir con papel de aluminio.



TARTA DE PASCUA

DE CHOCOLATE NEGRO



10-12 Fácil 40-45' 40'

INGREDIENTES

- 250g (1 Tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ POSTRES
- Colorante alimentario amarillo
- 4 huevos L
- 75g de mantequilla
- 120g de harina
- 16g de levadura en polvo
- 100ml de nata para montar
- 160g de coco rallado
- Bolitas de chocolate
- Zanahoria
- 370g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA

TARTA DE CHOCOLATE:

- 1 Precalentar el horno a 170°.
- 2 Fundir 150g de chocolate en el microondas o al baño maría.
- 3 Batir los huevos con 210g de leche condensada durante unos minutos hasta que aumente de volumen.
- 4 Añadir 50g de mantequilla y el chocolate fundido y batir.
- 5 Incorporar la harina y la levadura tamizadas y mezclar con movimientos envolventes.
- 6 Verter la mezcla en un molde de 20cm engrasado y enharinado y hornear unos 40-45 minutos.
- 7 Dejar enfriar 5 minutos en el molde, desmoldar y acabar de enfriar en rejilla.
- 8 Cortar la parte superior del bizcocho si se ha formado un poco de montaña.
- 9 Calentar la nata en un cazo y cuando empiece a hervir retirar del fuego y añadir el resto de chocolate y los 25g de mantequilla. Remover hasta que esté fundido.
- 10 Verter la cobertura por encima del bizcocho y cubrir por completo.

POLLITOS:

- 11 Mezclar el resto de la leche condensada con el coco rallado y el colorante y mezclar bien.
- 12 Formar bolas con la preparación, una más grande para el cuerpo y otra más pequeña para la cabeza y unir las con un palillo.
- 13 Colocar las bolitas de chocolate para hacer los ojos y cortar un trocito de zanahoria para formar el pico.

CONSEJO CULINARIO:

- Decorar con plumas y almendra granillo



TARTA DE PASCUA

DE CHOCOLATE CON LECHE

ELABORACIÓN



8-10 Fácil 40' 35'

INGREDIENTES

- 340g (2 tabletas) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 160g de mantequilla
- 4 huevos medianos
- 125g de azúcar
- 110g de harina
- 1 ctda. de extracto de vainilla
- 1 ctda. de levadura en polvo
- 100ml de nata para montar
- 15g de cereales Fitness NESTLÉ
- Huevos de chocolate de Pascua

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Fundir 140g de chocolate con 140g de mantequilla en el microondas.
- 3 Batir las yemas con el azúcar unos minutos hasta que blanqueen.
- 4 Añadir la vainilla y el chocolate con la mantequilla. Incorporar la levadura y harina tamizada y mezclar.
- 5 Montar las claras a punto de nieve y añadirlas a la mezcla, con movimientos suaves y envolventes.
- 6 Verter la mezcla en un molde de 20 cm engrasado o forrado con papel de horno. Hornear entre 35-40 minutos. Desmoldar dándole la vuelta (así quedará plano) encima de una rejilla.

Mientras se enfría:

- 7 Fundir 30 g de chocolate al microondas y mezclar con los cereales. Poner en un molde pequeño (puede ser de magdalenas) haciendo la forma de nido y refrigerar. Poner en un cazo la nata a calentar. Cuando arranque a hervir, retirar y añadir la tableta de chocolate troceado. Remover, añadir 20 g de mantequilla y remover de nuevo. Dejar templar un poco y verter sobre el bizcocho. Decorar con el nido de chocolate y los huevos.

CONSEJO CULINARIO:

- Decorar con plumas y pollitos.



TARTA DE PASCUA

DE CHOCOLATE BLANCO



8-10



Fácil



30'



25'

INGREDIENTES

- 180g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 1,5 cdas. de aceite de girasol
- 125g de harina
- 125g de azúcar
- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- Una ctda. de extracto de vainilla

TARTA:

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Batir los huevos con el azúcar hasta triplicar su volumen.
- 3 Añadir el pellizco de sal y la vainilla e incorporar la harina tamizada poco a poco, con movimientos suaves y envolventes para que no se baje la mezcla.
- 4 Verter la masa en un molde de 20 cm engrasado o forrado con papel de horno.
- 5 Hornear unos 25-30 minutos. Desmoldar encima de una rejilla, dándole la vuelta, de tal manera que la parte de arriba quede abajo. Dejar enfriar.

COBERTURA:

- 6 Fundir el chocolate con el aceite en el microondas y dejar templar.
- 7 Verter sobre el bizcocho partiendo desde el centro y con movimientos circulares. Recoger con una espátula el chocolate que haya caído y verter de nuevo alrededor del bizcocho.
- 8 Dejar enfriar hasta el momento de decorar y consumir.

CONSEJOS CULINARIOS:

- Decorar con huevos de pascua, pollitos y plumas. Una vez vertida la cobertura por encima del bizcocho, refrigerar 5 minutos, sacar y decorar con unas almendras laminadas tostadas.
- También se puede aromatizar con ralladura de limón, canela en polvo, etc.

ELABORACIÓN



Descubre recetas en www.nestlepostres.es

TARTA DE PASCUA

DE CHOCOLATE NEGRO 70%



8-10



Fácil



40'



40'

INGREDIENTES

- 340g (2 tabletas) de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres
- 150g de mantequilla
- 100ml de nata para montar
- 125g de azúcar
- 125g de harina de almendras
- 4 huevos
- 16g de levadura en polvo
- Sal
- 40g de almendra crocanti

TARTA:

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Fundir 1 tableta de chocolate troceado con 100g de mantequilla en el microondas.
- 3 Batir las yemas con el azúcar hasta que blanqueen.
- 4 Añadir la mezcla de chocolate y mantequilla, la harina de almendras y la levadura y mezclar.
- 5 Montar las claras a punto de nieve con un pellizco de sal e incorporarlas a la mezcla con movimientos suaves y envolventes.
- 6 Verter la mezcla en un molde de 20 cm engrasado o forrado con papel de horno y hornear, durante 35-40 minutos, aproximadamente. Comprobar que está cocido y dejarlo enfriar encima de una rejilla dándole la vuelta.

COBERTURA:

- 7 Fundir 135g de chocolate con 50g de mantequilla en el microondas. Remover y dejar enfriar a temperatura ambiente. Montar la nata y mezclarla con el chocolate con suavidad y movimientos envolventes.
- 8 Cubrir la parte superior y los laterales del bizcocho. Fundir el resto del chocolate y dejar templar. Verter con una cucharita o con una manga alrededor de la tarta. Cubrir el lateral con la almendra crocanti. Decorar con motivos de Pascua: Conejitos, pollitos, plumas...

CONSEJOS CULINARIOS:

- Puede hacer la crema con toda la tableta de chocolate, manteniendo la cantidad de mantequilla y nata y no hacer la decoración del chocolate cayendo alrededor de la tarta.
- Si se tuesta demasiado durante la cocción, cubrir con papel de aluminio.





TORRIJAS



TARTAS
DE PASCUA

TORRIJAS

HUEVOS

POSTRES
TRADICIONALES

TORRIJAS

CON SALSA DE CHOCOLATE
BLANCO Y FRUTOS ROJOS



10



Fácil



15'



15'

INGREDIENTES

- 180g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 100ml de nata para montar
- 200g de frutos rojos
- 370g de (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 20 rebanadas de pan
- 1 vaina de vainilla
- Aceite de girasol

ELABORACIÓN

- 1 Poner la nata a calentar en un cazo y cuando arranque a hervir, retirar del fuego y añadir el chocolate troceado. Remover hasta dejar una crema fina. Dejar enfriar.
- 2 Con un cuchillo hacer un corte a la vaina de la vainilla a lo largo de forma superficial, parar abrirla, sin llegar a cortarla para hacer dos partes. Abrir la vaina con los dedos y con la punta del cuchillo rasparla bien para extraer todas las semillas del interior.
- 3 Disolver la leche condensada en 400 ml (2 vasos) de agua y añadir la vaina y las semillas de la vainilla. Cocerla durante 5 minutos, a fuego suave, para que se aromatice. Retirar la vaina.
- 4 Bañar las rebanadas de pan en esta leche, después pasarlas por huevo batido y freírlas en el aceite caliente hasta que estén doradas.
- 5 Servir las torrijas con la salsa de chocolate y los frutos rojos.

CONSEJO CULINARIO:

- Se puede hacer también sustituyendo la vaina de vainilla por una cucharadita de esencia de vainilla.



TORRIJAS

CON COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE Y FRESAS



10



Fácil



15'



15'

INGREDIENTES

- 170g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 300g de fresas
- 370g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 20 rebanadas de pan
- 2 huevos
- 1 limón
- Aceite de girasol

ELABORACIÓN

- 1 Disolver la leche condensada en 400ml (2 vasos) de agua y añadir la corteza del limón. Cocerla durante 5 minutos, a fuego suave, para que se aromatice.
- 2 Bañar las rebanadas de pan en esta leche, después pasarlas por los huevos batidos y freírlas en el aceite caliente hasta que estén doradas.
- 3 Fundir el chocolate con leche al baño maría o microondas, como se indica en las instrucciones del embalaje.
- 4 Sumergir una parte de la torrija en el chocolate. Servirlas acompañadas de unas fresas limpias y cortadas en trocitos.

CONSEJO CULINARIO:

- Cambiar las fresas por otras frutas frescas de temporada.



TORRIJAS FRANCESAS

CON SALSA DE CHOCOLATE

NEGRO 70%



6



Fácil



15'



15'

INGREDIENTES

- 1 tableta de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres
- 150ml de nata para montar
- 6 rodajas de brioche (bollo de leche)
- 175ml de leche semidesnatada
- 3 huevos
- 30g de azúcar
- 75g de mantequilla
- Canela en polvo

ELABORACIÓN

- 1 Batir los huevos con el azúcar y una cucharadita de canela en polvo.
- 2 Añadir la leche y batir de nuevo.
- 3 Fundir un poco de mantequilla en una sartén. Bañar rápidamente 2 rodajas de brioche en la mezcla de leche y dorar por ambos lados. Añadir un poco de mantequilla al girarlas. Preparar el resto igual.
- 4 Calentar la nata en un cazo, cuando arranque a hervir, retirar del fuego y añadir chocolate troceado. Remover hasta que la salsa sea homogénea.
- 5 Servir las torrijas con la salsa de chocolate.

CONSEJO CULINARIO:

- Espolvorear un poco de canela en polvo en el momento de consumir.



TORRIJAS

CON CREMA DE CHOCOLATE NEGRO



10



Fácil



15'



15'

INGREDIENTES

- 150g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 150ml de nata para montar
- 370g (1 lata peq) de Leche condensada LA LECHERA
- 20 rebanadas de pan
- 2 huevos
- 1 limón
- Aceite de girasol

ELABORACIÓN

- 1 Disolver la leche condensada en 400 ml (2 vasos) de agua y añadir la corteza del limón. Cocerla durante 5 minutos, a fuego suave, para que se aromatice.
- 2 Bañar las rebanadas de pan en esta leche, después pasarlas por los huevos batidos y freírlas en el aceite caliente hasta que estén doradas.
- 3 Poner la nata a calentar en un cazo y cuando arranque a hervir, retirar del fuego y añadir el chocolate troceado. Remover hasta dejar una crema fina. Dejar templar un poco.
- 4 Servir las torrijas con la crema de chocolate.

CONSEJO CULINARIO:

- Puede añadirse una ramita de canela en la cocción y/o espolvorear las torrijas con canela en polvo.





HUEVOS



TARTAS
DE PASCUA

TORRIJAS

HUEVOS

OTROS
POSTRES
TRADICIONALES

HUEVOS

DE CHOCOLATE PARA PASCUA



10



Fácil



40'

INGREDIENTES

- 250g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres



ELABORACIÓN

- 1 Fundir el chocolate al baño maría o microondas. Verter en el molde para huevos. Dar unos golpecitos al molde para que el chocolate se asiente y eliminar alguna burbuja de aire.
- 2 Dar la vuelta al molde encima de una bandeja, para que caiga el chocolate y quede una capa fina de chocolate. Pasar a un bol. Refrigerar unos 30-35 minutos. Asegurar que el chocolate se ha solidificado. Si el chocolate del bol se nos ha enfriado un poco, poner en el micro unos segundos.
- 3 Retirar el molde de huevos de la nevera y con un pincel, ir mojando en el chocolate y pintar los huevos con el chocolate.
- 4 Enfriar de nuevo hasta que el chocolate se vuelva a solidificar. Sacar el molde de la nevera y rascar con una espátula para alisar bien los huevos. Dar golpes secos encima de una bandeja o papel de horno para que caigan los huevos.
- 5 Para juntar las dos partes de los huevos: Calentar una sartén (la base tiene que ser lisa). Cuando esté caliente dar la vuelta y pasar las dos partes del huevo a la vez. Juntarlo rápidamente.
- 6 En ambos procesos es conveniente no tener demasiado tiempo los huevos de chocolate en las manos, ya que el propio calor, hará que se derritan un poco.
- 7 Cuando las dos partes de los huevos se unen, tener a mano una espátula o un palillo para retirar el poquito de chocolate que puede salir en la junta.
- 8 Refrigerar hasta el momento de consumir.

CONSEJO CULINARIO:

- Los huevos pueden hacerse con cualquier variedad de chocolate NESTLÉ Postres, negro, leche, blanco y negro 70%.

HUEVOS

DE PASCUA DE CHOCOLATE CON PISTACHOS Y FRAMBUESAS



12



Fácil



15'

INGREDIENTES

- 150g de chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 180g (1 tableta) de chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 15g pistachos sin cáscara y sin sal
- 5g de frambuesas liofilizadas o deshidratadas

ELABORACIÓN

- 1 Fundir el chocolate negro en el microondas o al baño maría.
- 2 Rellenar el molde de huevos de pascua con el chocolate y dar la vuelta encima de un bol para que caiga el chocolate sobrante. Pasar una espátula por la superficie para retirar el exceso.
- 3 Mezclar el resto de chocolate sobrante con los pistachos picados. Rellenar de nuevo los moldes con la mezcla y dar unos golpecitos en el mármol. Enfriar en nevera mínimo una hora y desmoldar.
- 4 Repetir la misma operación con el chocolate blanco con las frambuesas picadas.

CONSEJO CULINARIO:

- Sustituir los pistachos por otro fruto seco y las frambuesas por arándanos.





OTROS
POSTRES
TRADICIONALES



TARTAS
DE PASCUA

TORRIJAS

HUEVOS

OTROS
POSTRES
TRADICIONALES

LECHE FRITA

DE CHOCOLATE



10-12



Fácil



30'

INGREDIENTES

- 1/2 tableta de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 370g (1 lata pequeña) de Leche condensada LA LECHERA
- 50g de harina de maiz
- 1 cda. de Extracto de vainilla
- Para rebozar:
 - 2 huevos
 - Pan rallado
 - Aceite de girasol

ELABORACIÓN

- 1 Poner en un cazo al fuego la leche condensada, 400ml de agua, la vainilla y el chocolate partido a trozos. Remover hasta calentar y que el chocolate se funda.
- 2 Mientras, disolver la harina de maíz en 100ml de agua fría. Incorporar a la mezcla anterior e ir removiendo constantemente hasta que la mezcla espese, unos 20 minutos.
- 3 Verter la mezcla en una bandeja forrada con papel film y taparla tocando la crema. Llevar al refrigerador hasta que se endurezca (unas 4 horas).
- 4 Cortar en cuadrados y empanar pasando primero por el pan rallado y después por huevo batido, repetir la operación haciendo un doble empanado.
- 5 Freír en abundante aceite de girasol, pasarlos encima de un papel de cocina para absorber el exceso de aceite.

CONSEJO CULINARIO:

- El aceite aconsejable para freír repostería es el aceite de girasol, evitando que se nos queme, pues el sabor es más suave.
- Espolvorear con virutas de chocolate.



ARROZ CON LECHE

Y CHOCOLATE NEGRO



6-8



Fácil



45'

INGREDIENTES

- 100g de Chocolate NESTLÉ Postres Negro
- 370g (1 lata) de Leche condensada LA LECHERA
- 100g de arroz
- 25g de mantequilla
- 1 limón
- 1 rama de canela
- Coñac

- 1 Calentar leche condensada con 1 l de agua, corteza del limón y canela.
- 2 Cuando empiece a hervir, añadir arroz y cocer 5 minutos; luego retirar del fuego y dejarlo reposar 30 min.
- 3 Agregar mantequilla y cocer a fuego medio, removiendo de vez en cuando, 30 min.
- 4 Añadir un chorrito de coñac y cocerlo 10 min. más (debe quedar como una crema fina).
- 5 Fundir chocolate troceado, al baño maría, con 2-3 cucharadas de agua.
- 6 Agregar al arroz y mezclar bien. Verter en una fuente de servir plana y dejarlo enfriar.

CONSEJO CULINARIO:

- Servirlo con nata líquida o montada. El coñac es opcional, no para niños.

ELABORACIÓN



ARROZ CON LECHE

Y CHOCOLATE CON LECHE



6-8



Fácil



25'



5'

INGREDIENTES

- 170g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 125g de arroz tipo bomba
- 750ml. de leche semidesnatada
- 50g de azúcar

- 1 Mezclar la leche y el azúcar en un cazo y llevarlo a ebullición. Añadir el arroz y cocerlo unos 25 minutos a fuego suave.
- 2 Trocear la tableta de chocolate con leche fuera del fuego y agregarla al arroz.
- 3 Mezclarlo bien hasta que quede bien disuelto.
- 4 Repartir el arroz con leche y chocolate en las tarrinas y dejarlos reposar en el refrigerador unas 4 horas antes de servirlos.

CONSEJO CULINARIO:

- El arroz con leche es un postre muy tradicional, de los de toda la vida. Una receta rica en azúcares e hidratos de carbono de lenta absorción, calcio, fósforo y vitamina D, nutrientes que contribuyen a mantener los huesos sanos y fuertes y con un plus adicional de magnesio, vitaminas del grupo B, fibra y sustancias antioxidantes que nos aporta el chocolate.

ELABORACIÓN



ROSQUILLAS DE ANÍS

CUBIERTAS CON CHOCOLATE



8-10



Fácil



45'

INGREDIENTES

- 175g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 300g de harina
- 8g de levadura en polvo
- 4 huevos medianos
- 100g de azúcar más azúcar para rebozar
- 50 ml de aceite de oliva
- Ralladura de una naranja
- Ralladura de un limón
- 1.5 cds de anís en grano
- Aceite de oliva suave o de girasol para freír

ELABORACIÓN

- 1 Batir un par de minutos, los huevos con las ralladuras de limón y naranja, el anís en grano, el azúcar y el aceite de oliva.
- 2 Añadir la levadura y harina tamizadas poco a poco e ir mezclando hasta obtener una masa ligada y que se desprenda del bol.
- 3 Tapar con papel film y dejar reposar 1 hora.
- 4 Formar con la manos untadas ligeramente con aceite bolas. Hacer un agujero y e ir abriéndolo y estirando hasta dejar la forma de rosquillas. Dejarlas encima de la mesa de trabajo pintada ligeramente con aceite. También pueden hacerse cogiendo porciones masa, estirarlas con las manos formando un churro y unirlas en los extremos.
- 5 Freírlas en abundante aceite, hasta que se doren. Pasarlas por papel de cocina y rápidamente rebozarlas por azúcar.
- 6 Una vez frías, fundir el chocolate al baño maría o microondas y sumergir la mitad de la rosquilla.
- 7 Poner encima de una rejilla y dejarlas hasta que el chocolate se endurezca.

CONSEJO CULINARIO:

- Una vez cubiertas de chocolate espolvorear con anís en grano.
- La cantidad de harina es orientativa, ya que depende del peso de los huevos y el nivel de absorción de la harina.



Nestlé
POSTRES
CHOCOLATE REPOSTERÍA



Descubre recetas en www.nestlepostres.es



BUÑUELOS

DE NARANJA RELLENOS DE CHOCOLATE



8-10



Fácil



45'

INGREDIENTES

- 85g de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 75ml de nata para montar
- 180g de harina
- 75g de mantequilla
- 150ml de leche
- 75ml de zumo de naranja
- 3 huevos
- 25g de azúcar + 2 cds para rebozar
- 1/2 cda de levadura en polvo
- Ralladura de 1 naranja mediana



ELABORACIÓN

RELLENO:

- 1 Poner la nata a calentar y cuando arranque a hervir añadir el chocolate troceado. Remover hasta que se funda totalmente. Dejar enfriar y ponerlo en una manga pastelera con boquilla para rellenos.

BUÑUELOS:

- 2 Poner en un cazo al fuego la leche, la mantequilla, el azúcar y la ralladura y el zumo de naranja. Calentar hasta que se derrita la mantequilla y llevar a ebullición.
- 3 Retirar del fuego y verter la harina de golpe. Remover enérgicamente con una cuchara de madera hasta que no queden grumos y la masa se desprege de las paredes del cazo.
- 4 Dejar enfriar 10 minutos removiendo de vez en cuando.
- 5 Incorporar los huevos de uno en uno sin parar de remover y dejando que se mezcle bien antes de añadir el siguiente.
- 6 Remover hasta obtener una masa homogénea y ligeramente espesa.
- 7 Con las manos bien aceitadas formar bolitas. Freír en abundante aceite, que no esté excesivamente caliente, cuatro o cinco en cada tanda para que no se peguen. Suelen darse la vuelta solas a medida que se frien.
- 8 Retirar los buñuelos y dejar escurrir sobre papel absorbente. Antes de enfriarse rebozar con el azúcar.
- 9 Introducir la boquilla en los buñuelos y rellenar con la crema de chocolate.

CONSEJO CULINARIO:

- Añadir un poco de canela al azúcar de rebozar.



BUÑUELOS

DE VAINILLA CON SALSA DE CHOCOLATE



8-10



Fácil



35'

INGREDIENTES

- 75g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 175ml de leche
- 2 yemas de huevo y 1 huevo mediano para los buñuelos
- 40g de azúcar
- 175g de Leche condensada LA LECHERA
- 125 ml de agua
- 1 cda de extracto de vainilla
- 250g de harina
- 16g de levadura en polvo
- Aceite de girasol para freír

ELABORACIÓN

RELLENO:

- 1 Poner la leche a calentar con el azúcar y cuando esté disuelta, verter en un bol dónde tendremos las yemas de huevo. Batir y llevar de nuevo al fuego. Añadir el chocolate troceado y remover hasta que se funda y espese un poco. Retirar y dejar enfriar.

BUÑUELOS:

- 2 Batir la leche condensada con el agua, el huevo y la vainilla. Incorporar la harina tamizada y la levadura y mezclar hasta dejar una masa fina y homogénea. Dejar reposar tapada la masa 1 hora en la nevera.
- 3 Coger porciones de masa con una cucharada y freír en abundante aceite. Pasar por papel de cocina los buñuelos y rebozar con azúcar. Dejar enfriar. Servir acompañados de la salsa de chocolate.

CONSEJO CULINARIO:

- Sustituir la vainilla por anís en grano.



CUPCAKES DE PASCUA

DE CHOCOLATE



20



Fácil



20'



25'

INGREDIENTES

- 175g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 170g (1 tableta) de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres
- 2 bolsas de Mini eggs leche Les Recettes de l'ATELIER
- 175 ml de leche semidesnatada
- 400 ml de nata para montar
- 300g de harina
- 16g de levadura seca de panadero
- 125g de azúcar
- 100 ml de aceite de girasol
- 2 huevos

ELABORACIÓN

- 1 Poner la nata en un cazo a calentar. Justo cuando arranque a hervir, retirar del fuego y añadir el chocolate negro 70% troceado.
- 2 Removedor hasta que quede totalmente disuelto. Refrigerar un mínimo de 5 horas.
- 3 Precalentar el horno a 200 °C.
- 4 Fundir los 175 g de chocolate negro al baño maría o microondas y reservar.
- 5 Batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una masa cremosa. Añadir la leche y el aceite y mezclar.
- 6 Incorporar la harina tamizada junto con la levadura. Batir hasta conseguir una masa fina y sin grumos.
- 7 Añadir el chocolate y mezclar bien.
- 8 Repartir la mezcla en cápsulas para cupcakes o magdalenas de papel rizado hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
- 9 Hornear durante unos 20 min. Dejar enfriar en una rejilla.
- 10 Sacar de la nevera el frosting y montar con unas varillas eléctricas.
- 11 Introducir en una manga pastelera y repartir. Colocar un mini egg leche de l'ATELIER en el centro de cada cupcake.

CONSEJO CULINARIO:

- Decorar con pollitos y plumas.





Fúndete de placer

