

PASTELITOS DE NARANJA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

250 gr. de azúcar (2 cubiletes)

2 yemas de huevo y un huevo entero

100 gr. de aceite o 100 gr. de mantequilla.

1 naranja entera de piel fina (de las de zumo)

1 yogur natural

220 gr. de harina

una pizca de sal

1 sobre de levadura Royal

Para el chocolate de cobertura:

60 gr. de aceite sin sabor

400 gr. de chocolate puro "Nesté Postres"

PREPARACIÓN

Para hacer el bizcocho, siga las instrucciones del bizcocho de naranja de la página 30 del libro de recetas.

Una vez hecho, Prepare la bandeja del horno cubriéndola con papel vegetal y vierta en la misma la mitad del batido extendiéndolo bien para hacer una plancha finita (como si fuera brazo de gitano). Hornee de 10 a 15 minutos aproximadamente. Saque y reserve.

Proceda de igual manera con el resto del batido para hacer otra plancha.

Mientras tanto ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, 80°, velocidad 1. Cuando termine, añada el chocolate y tritúrelo 20 segundos en velocidad 6 hasta que quede homogéneo y brillante.

Coloque una de las planchas sobre una fuente, cúbrala con una capa de chocolate. Ponga encima la segunda plancha de bizcocho y cubra con el resto del chocolate.

Déjelo en el frigorífico. Cuando el chocolate haya endurecido, córtelo en pequeños cuadraditos, a modo de pastelitos y póngalos en cápsulas cuadraditas o redondas.