

RECETAS CON CHOCOLATE



Si eres de las mías, de las que te vuelve loca el chocolate, este ebook gratis que he realizado te va a encantar. Se trata de recetas muy sencillas que puedes guardar en el ordenador o imprimir para tener siempre a mano.

Trampantojo de salchichón de chocolate



La primera vez que lo probé fue en un restaurante y me quedé sorprendida jajaja Así que comparto la receta por si te animas a prepararlo en casa.

Ingredientes del trampantojo

- 1/2 tableta de chocolate
- 1/2 paquete de galletas
- 50 gramos de mantequilla

Lo primero que vas a hacer es derretir el chocolate junto con la mantequilla. Yo suelo hacerlo en el microondas, pero al baño María puedes derretirlo también.

Tritura las galletas y mezcla con la mantequilla y el chocolate. Pon la mezcla en un film transparente y enrolla con la forma de un salchichón. Deja que se enfríe unas 4 horas, como mínimo, antes de consumirlo.

Piensa que tiene que quedar bien compacto. Cuando vayas a servir, quita el papel film y reboza con azúcar glass. Y ya tienes tu salchichón de chocolate para sorprender a tus invitados.

Croissant de chocolate



Ingredientes de los Croissant de chocolate caseros

- 1 lámina de hojaldre
- Nutella
- 1 huevo

Preparación:

Te cuento, he comprado una masa de hojaldre de La Cocinera que es redonda, si tienes una cuadrada dale forma redondeada, puedes ayudarte de un plato.

Ahora parte la masa de la siguiente manera:

- Primero en forma de cruz
- Y después divide por la mitad las partes, de tal manera que deben quedarte 8 porciones.

En cada una de esas porciones añade Nutella, con una cuchara es suficiente, cuanto más añadas más cremoso quedará por dentro.

Y ahora vamos a formar los croissant de chocolate. Debes envolver cada una de las porciones desde la parte más ancha (la de fuera) hacia el interior (que acaba en pico).

Haz una pequeña curva con ellos y dale un pellizco a cada una de las esquinas.

Bate un huevo y con ayuda de una brocha expande bien por cada uno de los croissant que hemos formado. Y al horno.

En mi caso han estado alrededor de 15 minutos pero dependerá de la masa que utilices.

Fíjate que pinta tan rica tienen ¡Y están tan buenos!

BundCake de chocolate y plátano



Los ingredientes del bundt cake de chocolate y plátano

- 4 huevos
- 250 gramos de harina
- 250 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas soperas de cacao en polvo
- 250 gramos de azúcar blanca
- 250 gramos de azúcar morena
- 2 plátanos maduros
- 1 sobre de levadura en polvo
- Mantequilla y harina extra para untar el molde
- Molde de bundt cake, el mío es de Lidl y me ha costado unos 4 euros

Preparación:

En un bol grande debes añadir los 4 huevos y batir, para este pastel he utilizado la batidora de varillas en la función de amasar porque quería que cogiera altura. Añade la harina tapizada junto con la levadura y el aceite de oliva. Sigue mezclando todos los ingredientes.

Ahora incorpora el azúcar lentamente mientras sigues batiendo y las dos cucharadas de cacao. Si quieres que sepa mucho a chocolate añade otras dos sin miedo.

Corta en trozos muy pequeños los plátanos, cuanto más maduros más ricos estarán, y ve añadiendo al bol lentamente. Si te fijas te van a quedar algunos trocitos de plátano en la masa pero luego en la boca es una delicia 😊

Una vez que lo hayas amasado bien vamos a untar el molde con mantequilla y después con un poco de harina para que no se pegue el bundt cake. Retira la harina sobrante.

E incorpora lentamente la masa al bol. El horno debes precalentarlo cuando comiences a trabajar este pastel así llegados a este punto estará bien caliente. Introduce el molde bundt durante 40 minutos a 180 grados. Para saber si está bien hecho puedes ayudarte de la técnica del palillo, pincha el pastel con el palillo y si salen restos es que aún le queda un poquito. Retira del horno y deja enfriar unos minutos antes de desmoldar.

Para decorar puedes añadir sobre el bundt cake de chocolate y plátano unas pepitas de chocolate.

Coquitos de chocolate



Hoy estoy dispuesta a sorprenderte con el paso a paso de los **coquitos de chocolate** que, a diferencia de los anteriores, no necesitan horno. Y, tan solo necesitas 3 ingredientes para realizarlos. Además, te pueden ayudar los peques de la casa a hacerla porque seguro que se divierten haciendo las bolitas.

Ingredientes de los coquitos de chocolate

- 100 gramos de coco rallado
- 1/2 bote de leche condensada
- Chocolate para fundir

Preparación

Lo primero que vas a hacer es colocar el coco rallado en un bol o plato hondo. Reserva coco rallado para decorar al final de la receta.

Añade la leche condensada y mezcla. Debes mezclar y mezclar hasta conseguir una pasta homogénea.

Ahora es el momento de hacer las bolitas. Haz las bolitas del tamaño que tú quieras, las he hecho un poco grandes porque me resultaba más fácil a la hora de montarlas.

Coloca papel de horno sobre una bandeja y ve incorporando las bolitas. Una vez que las tengas todas colocadas es el momento de incorporar la bandeja en el congelador. Las he dejado casi 4 horas para que queden bien compactas.

Derrite chocolate en el microondas, con unos segundos es más que suficiente.

Con ayuda de un par de tenedores, envuelve la bola con el chocolate y ya puedes poner en el plato para servir. Antes de que se endurezca el chocolate, espolvorea coco rallado sobre cada coquito.

Y ya tienes terminada esta sencilla receta.

Milkshake de chocolate blanco



Ingredientes del milkshake de chocolate blanco

- 2 plátanos maduros
- 500 ml de leche desnatada (también puedes hacerlo con leche entera o semi)
- 75 gramos de chocolate blanco

Preparación del batido

Lo primero que vas a hacer es derretir el chocolate blanco, lo que suelo hacer es ponerlo en un cuenco apto para microondas y en unos cuantos segundos lo tengo derretido y listo para usar.

Añade el chocolate en el vaso de la batidora eléctrica, a continuación incorpora la leche y los dos plátanos. Cuanto más maduros estén mucho más sabrosos así que si vas a la frutería compra esos que tienen el color marrón por fuera y utilízalos en este o cualquier otro batido que lleve plátano.

Bate bien y listo para servir. Para decorar puedes añadir unas pepitas de chocolate negro para que se produzca el contraste de color, pero eso ya como tú prefieras.

Bizcochitos de chocolate



Quiero presentarte una forma muy graciosa de comer bizcocho de chocolate, son los llamados **bizcochitos de chocolate**.

Qué necesitas para los bizcochitos de chocolate:

- 200 gramos de harina de repostería
- 60 gramos de cacao en polvo
- Levadura, unos 10 gramos
- 120 gramos de azúcar
- 3 huevos
- 50 mililitros de leche
- 100 ml de aceite de oliva
- Moldes para magdalenas

Vamos a preparar nuestros bizcochitos

Lo primero que necesitas es un bol, en él vas a añadir los huevos y ve batiendo de manera que quede esponjoso. Añade el azúcar, el aceite y continúa batiendo bien la mezcla. Pon el horno a calentar mientras terminas la masa de nuestros bizcochitos. Incorpora ahora la leche, el cacao y tamiza la harina para agregarla al bol. Por último añade la levadura.

Prepara los moldes, en este caso puedes utilizar de silicona o de papel, como tú prefieras. Vamos a proceder a llenar el molde con la masa:

Llena alrededor de 3/4 partes del molde con la mezcla e introduce en el horno unos 15 minutos a una temperatura de 200 °C.

Deja que se enfríen y desmolda. ¡Ya puedes disfrutar con los sabrosos bizcochitos de chocolate! Resistirse a ellos es una gran tentación 😊

Helado de Oreo



Ingredientes del helado de Oreo

- 500 gramos de nata para montar
- 250 gramos de Oreo
- 100 ml de leche desnatada o entera
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 yemas de huevo

Preparación

Antes de empezar te doy un consejo. Ten la nata líquida bastante fría para que monte mucho mejor.

Lo primero que he hecho ha sido separar las yemas de las claras. Ponlas en el vaso de la batidora junto con una cucharada de postre de esencia de vainilla.

Parte en varias partes 125 gramos de oreo e incorpora en el vaso con el resto de la mezcla y la leche. Bate bien hasta que notes que tienes una mezcla homogénea. Reserva.

Ahora es el momento de montar la nata. Para eso añade la nata bien fría en un gran bol y añade 200 gramos de azúcar. Comienza a batir con ayuda de la batidora de varillas. Lo de montar la nata es para que el helado te quede muy cremoso, merece la pena invertir tiempo en esto.

Toca el turno de mezclar las dos partes que tenemos. Lo más sencillo es que introduzcas la mezcla del vaso en el bol de la nata montada. Hazlo con movimientos envolventes y con cuidado.

Haz trocitos el resto de las galletas Oreo. Si te cuento lo que hemos hecho Jose y yo te vas a reír. Hemos empezado a aplastar con las manos los paquetitos de Oreo, es una buena forma de desestresarte jajaja

Y añade a la mezcla. Vuelve a mover bien. Ponlo todo en un tupper y al congelador. Te recomiendo que vuelvas a mover cada hora y media aproximadamente.

Cuando notes que está congelado puedes poner en cuencos y disfrutar con este riquísimo helado casero de Oreo.

Crepes de Nutella



Para los crepes de Nutella necesitas:

- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 cuchara de azúcar
- 250 ml de leche
- 15 gr de mantequilla
- 125 gr de harina
- Nutella
- Nata montada

Vamos a por nuestros crepes:

En un bol añade los dos huevos y bate bien. Incorpora la pizca de sal, la cuchara de azúcar y la leche. Bate de nuevo la mezcla. Es el momento de añadir la harina y la mantequilla derretida y de volver a batir.

Pon una sartén a calentar y añade una pizca de mantequilla. Con una servilleta retira. Nosotros hemos utilizado la medida de una cuchara para servir la sopa. Un par cada crepes que vayas a hacer, te deberán salir unos 6.

Vuelta y vuelta y retira en un plato.

Vamos a montar nuestros súper crepes. Extiende el crepe en un plato e incorpora la Nutella, enrolla y decora con nata montada. ¡Qué bueno, por favor!

Y puedes más recetas, tanto dulces como saladas, en lacocinadetendencias.com
¡Te espero!

Lidia Roselló