

Pastelitos de chocolate sin harina

INGREDIENTES

90 g / 3 oz de almendras

12 yemas

9 claras

200 g / 7 oz de azúcar

200 g / 7 oz de chocolate

azúcar extra fino/glas/ impalpable para espolvorear

Rinde 24 unidades

Estos pequeños y húmedos pastelitos son una delicia para ofrecer a cualquier hora, con el té, con un café, en familia, con amigos o para ocasiones en que nos queremos lucir.

PREPARACIÓN

Procesar las almendras hasta lograr un polvo fino*. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén pálidas y espumosas. Batir las claras hasta que estén firmes, a punto de nieve. Picar el chocolate y derretirlo (como se explica en la pág. 2). Mezclar el batido de yemas con el chocolate. Agregar en forma alternada las claras batidas con el polvo de almendras. Distribuir en moldes individuales para magdalenas o muffins, previamente enmantequillados y enharinados, llenándolos hasta las $\frac{2}{3}$ partes. Cocinar en el horno a temperatura moderada (180°C) durante 30 minutos. Desmoldar y espolvorear con azúcar extra fino.

** Para moler las almendras, tostarlas apenas en el horno, y procesarlas con una cucharada de azúcar extra fino. No dejar que se transformen en una pasta.*

