



PASTELITOS DE CHOCOLATE CON MERMELADA DE FRESA

Ingredientes:

- 1/2 taza de cocoa
- 1 taza de agua, hirviendo
- 1 1/2 barras de mantequilla
- 1 3/4 tazas de azúcar
- 3/4 de taza de mermelada de fresa
- 2 huevos
- 1 2/3 de tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear

SALSA DE CHOCOLATE:

- 50 ml de crema para batir
- 50 g de chocolate semiamargo

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. Disuelve perfectamente la cocoa en el agua hirviendo reserva hasta que enfrie.
2. Bate la mantequilla con azúcar hasta que esponje y tenga un color más claro, agrega la mermelada de fresa y continúa batiendo, añade los huevos uno por uno hasta integrar todos los ingredientes.
3. Agrega la harina y el polvo para hornear alternando con la cocoa, mezcla perfectamente hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte la mezcla en flaneras previamente engrasadas y enharinadas. Hornea durante 20 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Para la salsa de chocolate, en una olla caliente la crema para batir con el chocolate, moviendo constantemente hasta que el chocolate se funda.
5. Baña los pastelitos con la salsa de chocolate y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8