Magdalenas de chocolate rellenas de chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Magdalenas para los más chocolateros

Ingredientes para 9 personas :

- 3 Huevos
- 170g de Chocolate postres negro
- 100g de Harina
- 100g de Azúcar
- 100g de Mantequilla
- Pepitas de chocolate

Preparación:

Paso 1

Derretir 100g de chocolate con la mantequilla en el microondas o al baño maría y mezclar bien, después lo dejamos enfriar.

Paso 2

En un bol mezclar los huevos con el azúcar y batir bien con unas varillas; después añadimos la harina y mezclamos bien. A continuación añadimos el chocolate poco a poco y mezclamos hasta obtener una mezcla homogenea.

Paso 3

Precalentamos el horno a 200ºC y preparamos las cápsulas de papel para magdalenas en unas bandejas especiales para hacer magdalenas. Rellenamos las cápsulas hasta la mitad y a continuación ponemos una onza de chocolate en cada una, después la tapamos con un poco más del preparado.

Paso 4

Por último adornamos con pepitas de chocolate o ralladura de chocolate. Horneamos unos 15 minutos.