



Mini tortas marmoleadas con Nutella®

Pasteles / Mini pasteles | Mid-afternoon | Mid-morning | Christmas

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 |

Para: 15 porciones

- 115 gr de mantequilla
- 230 gr de azúcar
- 2 huevos
- 150 ml de nata espesa
- 180 gr de harina para todo uso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- 85 gr de chocolate
- 2 cucharaditas de cacao en polvo
- 225gr Nutella®

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN: 45 MIN + REPOSO

PREPARACIÓN



1. Para empezar, en un bol, mezcla la mantequilla y el azúcar.

2. Agregue los huevos y bata ligeramente.

3. Vierta la crema en la mezcla y revuelva.



4. Añadir la harina tamizada con la levadura y la sal.

5. A continuación, separamos 1/3 de la masa para que el chocolate forme parte de la tarta marmolada. Agregue el chocolate derretido y el cacao en polvo a esta parte. Mézclalo bien para que quede homogéneo.

6. Rellenar dos mangas pasteleras, una con la masa blanca y otra con la masa de chocolate.



7. Engrasar y enharinar los moldes para mini-bundt cake. Poner unos montoncitos de la masa blanca en los moldes y rellenar los huecos con la masa de chocolate.

Terminamos con un poco más de masa blanca.

8. Antes de meterlas al horno, y con la ayuda de una brocheta de madera, mezclamos las masas. Cocine las tortas de mármol a 180°C durante 20 minutos. Pasado el tiempo, dejar enfriar en los moldes por 30 minutos y luego desmoldar.

PRESENTACIÓN



Coloque una cucharada generosa de Nutella encima de cada pastel de mármol y sirva.