



Dificultad:
Baja



Porciones:
14



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	240 Kcal
Proteínas:	4.4 g
Grasa Total:	12.4 g
Colesterol:	46 mg
H. de Carbono:	27.5 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	181 mg

QUEQUITOS NAVIDEÑOS DARK

Ingredientes

- ¼ Pan de margarina de 250 g
- ¾ Taza de azúcar granulada
- 2 Huevos
- 1 Barra de chocolate DARK® naranja NESTLÉ® cortada en trozos pequeños
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 1 Cucharadita de ralladura de naranja
- 2 Cucharadas colmadas de chocolate semi amargo en polvo
- 1 ½ Taza de harina
- 1 Cucharadita semi-colmada de polvo de hornear IMPERIAL®

Preparación

1.- Corta la margarina en cubos medianos y déjala en un bowl, añade la azúcar y bate enérgicamente hasta conseguir una textura cremosa, agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente hasta integrarlos bien.

2.- Luego, deja el chocolate DARK® naranja NESTLÉ® en pocillo mediano apto para microondas, derrítelo en tiempos de 5 segundos separados y en cada intervalo remueve para así evitar que se pegue. Repite el procedimiento hasta derretir completamente el chocolate y agrégalo al batido anterior batiendo contantemente hasta homogenizar.

3.- Continúa agregando la crema larga vida NESTLÉ® con la ralladura de naranjas con el chocolate en polvo y también la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®. Bate nuevamente hasta conseguir integrado y homogéneo. Vierte el batido sobre moldes individuales previamente enmantequillados y enharinados hasta ¾ partes de su capacidad.

4.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornea durante 20 a 25 minutos hasta cocerlos bien y dorar levemente la superficie y que esta además



quede crocante. Retíralos del horno y déjalos enfriar.

Nota

Puedes usar cápsulas de papel dentro de los moldes para facilitar el desmolde de tus cupcakes. Además los puedes decorar con glaseados y frutos como está en la fotografía.

