

PASTELITOS SACHER

INGREDIENTES

4 huevos

El peso de los huevos enteros en:

Mantequilla

Azúcar

Chocolate

Leche

Harina

1 cucharadita de levadura química

Sal

ALMÍBAR

100 g azúcar

50 g agua

COBERTURA

150 g chocolate

100 g nata

75 g mantequilla

Mermelada de melocotón

MODO DE HACERLO

Fundir el chocolate con la leche en el microondas o al baño María.

Blanquear la mantequilla en pomada con el azúcar. Añadir los huevos enteros de uno en uno y la harina con la levadura y sal. Mezclar todo con el chocolate fundido hasta tener una masa homogénea.

Rellenar cápsulas de papel con la mezcla anterior y hornear a 160° unos 20 minutos; pinchar con una aguja y comprobar que sale limpia.

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua.

Cortar los pastelitos por la mitad y empapar con el almíbar.

Rellenar con la mermelada.

COBERTURA

Derretir al baño María todos los ingredientes. Dejar templar para que espese ligeramente.

Cubrir los pastelitos con la cobertura y dejar enfriar.