

Pastelitos de chocolate y caramelo con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

- 118 g de nata espesa
- 255 g de pepitas de chocolate
- 28 g de chocolate sin azúcar, troceado
- 1 barra (o 113 g) de mantequilla sin sal, cortada en dados
- 50 g de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de vainilla
- 125 g de harina de trigo
- 38 g de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de levadura
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 14 unidades (unos 88 g) de Caramelo Blando Werther's Original

Tiempo de preparación

- 35 minutos

Cantidad

- 8 unidades

Consejo

- Los pastelitos de chocolate y caramelo están listos para comer

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 190 °C por la parte superior e inferior..
2. Rociar una bandeja para hornear con spray antiadherente especial para repostería.
3. Para hacer el relleno, mezclar los caramelos Werther's, la nata y 85 g de pepitas de chocolate en un recipiente de cristal apto para microondas. Calentar la mezcla en el microondas a temperatura alta durante un minuto. Remover bien y volver a calentar en el microondas durante 30 segundos más o hasta que el caramelo y el chocolate estén completamente derretidos. Remover de nuevo y enfriar en el frigorífico.
4. Trocear el chocolate y combinarlo con el resto de pepitas de chocolate y la mantequilla en otro recipiente de cristal apto para microondas. Calentar en el microondas a temperatura alta durante un minuto. Remover bien y volver a calentar en el microondas durante 30 segundos más. Remover hasta que el chocolate esté completamente derretido. Enfriar durante cinco minutos.
5. En otro bol, batir el azúcar, los huevos y la vainilla y reservar.
6. En un cuenco pequeño mezclar la harina, el cacao en polvo, la levadura en polvo y la sal. Reservar.
7. Incorporar la mezcla del azúcar, los huevos y la vainilla al chocolate ya enfriado. Añadir también la mezcla de harina, cacao, levadura y sal, hasta conseguir una masa uniforme.
8. Verter unos 55 g de esta masa en la bandeja preparada para hornear y con las manos, hacer una forma redonda plana (de unos 5 cm de diámetro) para cada pastelito. Dejar espacio entre ellos, ya que aumentarán su tamaño al hornear. Hornear durante unos siete minutos. Si entonces quedan un poco blandos por la parte del centro, hornear uno o dos minutos más. Retirar del horno y dejar enfriar de 10 a 15 minutos. Luego, colocarlos con cuidado en una superficie plana. Dejar que se enfrien completamente antes de rellenarlos.
9. Batir la mezcla del relleno ya enfriada hasta que adquiera un color más claro. Debe tener la consistencia de una nata montada muy espesa. Extender 2 cucharadas de relleno sobre la mitad de los pastelitos. Cubrir con el resto de mitades como si fuera un bocadillo. Servir y disfrutar.