



MINI CAKE

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 3h 25min 👤 2 personas ●●○ Medio

Ingredientes

Huevos	6
Azúcar	100g
Harina	80g
Cacao	20g

PARA LA GANACHE NUTELLA Y CHOCOLATE

CANTIDAD

Cobertura chocolate semiamargo	150g
Crema de Chocolate y avellanas (Nutella)	200g
Crema de leche	150ml
Frutillas picadas c/n	
Avellanas peladas y picadas c/n	
Ferrero Rocher c/n	

Preparación

1. Enmantecar un molde de 24 x 24 cm y llevar a la heladera.
2. Batir los huevos con el azúcar hasta llegar al punto letra. Tamizar los secos. Volcar el batido de huevos en un bowl más grande e incorporar los secos tamizados en dos o tres veces con movimientos envolventes. Volcar en la placa enmantecada y hornear a 170/180° por 10 minutos o hasta que al pinchar un palillo salga seco y limpio. Dejar enfriar y reservar en la heladera.
3. Calentar la crema hasta primer hervor y volcar sobre el chocolate picado junto con la Nutella. Remover suavemente con un batidor de mano hasta integrar todo. Enfriar y llevar a heladera por 3 horas o hasta obtener una consistencia cremosa.
4. Con un cortante de 9cm obtener 4 bases de masa. Cubrir cada piso con una capa de ganache ya sea con una espátula o con una manga pastelera. Cada mini cake tendrá dos pisos de masa y de crema. Decorar con frutillas, avellanas picadas y Ferrero Rocher.
5. Tip: Para obtener un mejor aireado en la masa, en un bowl a baño maría batir suavemente los huevos con el azúcar hasta disolver los cristales, antes llevarlo a la batidora. Podés conservar este postre hasta 2 meses en freezer.