

Bizcocho de chocolate y bizcocho de avellanas



Magdalenas de Chocolate y magdalenas de Stracciatella

Preparación con huevo

1. Precalentar la parte superior e inferior del horno a 175°C (3 en hornos de gas) **no utilizar aire o turbo**.
2. Poner el contenido del paquete en un bol o recipiente del robot eléctrico.
3. Agregar 3 huevos, 110g. de mantequilla desleída al baño maría, 130 ml. de leche.
4. Batirlo bien con el robot de cocina o brazo eléctrico hasta conseguir una masa homogénea.
5. Utilizar un molde rectangular (**Lurch** silicona preferentemente) de 26 cm.
6. Hornearlo durante 65 minutos a 175° C.
7. Retirar del horno, dejar que enfríe antes de desmoldarlo, mínimo entre 15 a 20 minutos.

Consejos: en lugar de mantequilla pueden utilizar margarina y sustituir la leche de vaca por leche de arroz, soja, avena, etc. **Recomendamos montar las claras a punto de nieve para que la masa sea más homogénea.**

Preparación sin huevo:

1. Precalentar la parte superior e inferior del horno a 175°C (3 en hornos de gas).
2. Poner el contenido del paquete en un bol o recipiente del robot o brazo eléctrico.
3. Agregar 150g. de margarina desleída al baño maría y 150 ml. de agua fría. (**175 ml. agua en el bizcocho de avellanas**)
4. Mezclar bien con el robot o brazo eléctrico hasta conseguir una masa homogénea.
5. Utilizar un molde rectangular (**Lurch** silicona preferentemente) de 26 cm.
6. Hornear durante 75 minutos a 175° C.
7. Retirar del horno, dejar que enfríe mínimo entre 15 a 20 minutos y desmoldarlo.

Consejos: Si utilizan **mantequilla** en lugar de **margarina** la masa no aumentará de tamaño. Pueden sustituir el agua por leche de arroz, avena o soja. El volumen del bizcocho sin huevo y mantequilla será menor. Recomendamos montar a punto de nieve las claras para obtener una masa y bizcochos más homogéneos.

En Panificadora:

Separar las yemas de las claras, montar las claras a punto de nieve, desleír la mantequilla al baño maría, agregar las yemas y la leche, añadir el contenido del paquete de bizcocho de chocolate. Seleccionar en su panificadora el programa **Backpulver** (bizcochos con levadura en polvo). Esperar a que enfríe, entre 15 a 20 minutos antes de desmoldarlo.



Preparación con huevo

1. Precalentar parte superior e inferior el horno a 175°C (3 en hornos de gas), **no utilizar aire o turbo**.
2. Poner el contenido del paquete en un bol o recipiente del robot eléctrico.
3. Agregar 2 huevos, 75g de mantequilla desleída al baño maría, 75 ml de leche (**100 ml. leche en magdalenas stracciatella**).
4. Mezclar bien con el robot de cocina o brazo eléctrico durante hasta obtener una masa homogénea y ligera.
5. Utilizar moldes de silicona **Lurch** o los que trae el propio paquete. Con los moldes de silicona **Lurch** podrán elaborar múltiples madalenas sin tener que esperar a que enfríen para desmoldarlos, son reutilizables hasta unas 2000 veces y no se adhiere a ellos la masa, **Conasi** los recomienda.
6. Hornear durante 25 minutos a 175° C.

Consejos: Pueden utilizar margarina en lugar de mantequilla y leche de arroz, avena o soja en lugar de leche de vaca. **Recomendamos montar las claras a punto de nieve para que la masa sea más homogénea.**

Preparación sin huevo:

1. Precalentar la parte superior e inferior del horno a 175°C (3 en hornos de gas).
2. Poner el contenido del paquete en un bol o recipiente del robot o brazo eléctrico.
3. Agregar 100g de margarina desleída al baño maría y 100g de agua fría.
4. Mezclar bien con el robot o brazo eléctrico hasta obtener una masa homogénea y ligera.
5. Utilizar moldes de silicona **Lurch** o los que encontrarán dentro del paquete. Los moldes de silicona **Lurch** podrán elaborar múltiples madalenas sin tener que esperar a que enfríen para desmoldarlos, son reutilizables hasta unas **2000** veces y no se adhiere a ellos la masa, **Conasi** los recomienda.
6. Hornear durante 25 minutos a 175° C.

Consejos: Si utilizan **mantequilla** en lugar de **margarina** la masa no aumentará de tamaño. Pueden sustituir el de agua por leche de arroz, avena o soja. El volumen de las magdalenas sin huevo y mantequilla aumentan menos. Recomendamos montar las claras a punto de nieve para que sean más homogéneas.

Conasi recomienda batir las claras a punto de nieve, cuando están casi montadas añadir 2 gotas de zumo de limón. Aparte batir las yemas. Unir ambas en el robot con suavidad. Añadir el contenido del paquete.

Pueden añadir pasas y un chorrito de coñac (deben reducir la misma cantidad de agua o leche).