

# Magdalenas de chocolate rellenas de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Susana Puentes



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Magdalenas para los más chocolateros

## Ingredientes para 9 personas :

- 3 Huevos
- 170g de Chocolate postres negro
- 100g de Harina
- 100g de Azúcar
- 100g de Mantequilla
- Pepitas de chocolate

## Preparación:

### Paso 1

Derretir 100g de chocolate con la mantequilla en el microondas o al baño maría y mezclar bien, después lo dejamos enfriar.

### Paso 2

En un bol mezclar los huevos con el azúcar y batir bien con unas varillas; después añadimos la harina y mezclamos bien. A continuación añadimos el chocolate poco a poco y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

### Paso 3

Precalentamos el horno a 200°C y preparamos las cápsulas de papel para magdalenas en unas bandejas especiales para hacer magdalenas. Rellenamos las cápsulas hasta la mitad y a continuación ponemos una onza de chocolate en cada una, después la tapamos con un poco más del preparado.

### Paso 4

Por último adornamos con pepitas de chocolate o ralladura de chocolate. Horneamos unos 15 minutos.

