

# Mini pa de pessic algave amb xocolata

## CARACTERÍSTIQUES

**Tipus de plat:** postre

**Dificultat:** ★★

**Temps total d'elaboració:** 45 minuts

**Funció de la recepta:** endulçar el paladar

**Recepta per a:** 10persones

**Preu per persona:** 1'50 €

## VALOR NUTRICIONAL

Proteïnes	43'17g
Hidrats	314'74g
Greixos	63'66g.
Energia	2050 kcal

## INGREDIENTS

- 1 iogurt natural
- 3 ous
- xarop d'atzavara
- 2 mesures de farina blanca
- 1 mesura de micena
- 1/2 mesura d'oli d'oliva
- 1 sobre de llevat en pols
- Virutes de xocolata

## ELABORACIÓ

1. La unitat de mesura és el recipient del iogurt. Barrejar els ous amb el iogurt i una mesura de xarop d'atzavara.
2. Afegir 1/2 mesura d'oli d'oliva. Barrejar. Afegir 2 mesures de farina tamisada i 1 mesura de micena. Barrejar amb el llevat. Si fa falta rectificar per a que la massa sigui més líquida es pot afegir una mica de llet o beguda d'arròs.
3. Prepara una placa per fer les magdalenes i omple el fons de cada motlle amb una cullerada i mitja de massa. Posar una mica de virutes de xocolata per sobre i per dintre. Cobrir amb un altra cullerada i mitja de massa.
4. Posar el forn a 180 graus durant mitja hora aproximadament. Verificar que estan cuinats amb la punta del ganivet. Deixar refredar i servir tebi.

## PROPIETATS

- És un plat molt dolç i és molt bona opció per cuinar-lo quan hagi un esdeveniment com ara un aniversari, un sant, fetes patronals.

