

Pa de pessíc de xocolata amb Thermomix®

Aquest **pa de pessic**, és el típic de **iogurt** però amb **xocolata**, és ideal per al **berenar** dels nens i també per els **aniversaris** dels més petits, que no els hi agrada les complicacions.

El pots decorar amb “lacasitos”



Ingredients

- 100 gr de xocolata per a postres en trossos
- 4 ous mitjans
- 150 gr de sucre
- 125 gr de iogurt natural
- 70 gr d'oli d'oliva suau o girasol

- 200 gr de farina de rebosteria
- 10 gr de llevat Royal®
- Sucre glass
- Un motlle allargat tipus plum-cake o rodó de 20 cm

Preparació

1. Posa la xocolata en trossos dins del got i els ratlles amb uns cops de **turbo**, després programa **10 segons en velocitat 10**. Retira i reserva.
2. Posa la papallona i agrega els ous i el sucre. Programa **6 minuts, 37°C en velocitat 3 i mitjà**.
3. Preescalfa el forn a 180°.
4. Retira la papallona, agrega a la mescla anterior la xocolata, el iogurt i l'oli i **mescla 15 segons en velocitat 4**.
5. Incorpora la farina amb el llevat i mescla **3 segons en velocitat 4**.
6. Bolca la mescla en un motlle prèviament untat amb oli o mantega i cuina **40 minuts a 180°C** amb calor a dalt i a baix o fins que estigui llest.
7. Deixa refredar sobre una reixeta i decora al gust.

Nuggets ràpids de pollastre, Thermomix

Els **nuggets de pollastre** és una de les **receptes de estiu** , per no tenir que està tant de temps a la cuina

No saps que fer per a sopar?

Si tens un pit de pollastre congelat i un tros de formatge tipus emmental, ja tens la solució, pots fer **nuggets de**

pollastre



Ingredients:

- 1 pit de pollastre trossejat i semi congelat
- 100 g de formatge tipus emmental
- 1 ou
- sal i pebre
- farina per arrebossar
- 1 ou batut per arrebossar
- pa ratllat per arrebossar

Preparació:

1. Posa en el got el pit de pollastre semi congelat, el formatge, la sal, el pebre i l'ou. Programa **20 segons, velocitat progressiva 5-7**.
2. Retira la pasta del got, fes boletes petites i després

aixafa-les amb les mans i les panses per farina, ou i pa ratllat.

3. Fregeix els nuggets en abundant oli calent i serveix calents o freds, també els pots congelar i així els tens sempre apunt.

També es poden fer al forn