



## Pastelitos de chocolate con sorpresa

Porciones: 24 | Tiempo de preparación: 10 minutos |

Tiempo total: 40 minutos

### Equipamiento:

Tazón grande

Molde para muffins

Palillo

### Utensilios:

Cuchara para mezclar

Tazas y cucharas medidoras

## Ingredientes

Aerosol antiadherente

1 lata de 15oz de puré de zapallo

1 caja de 15 ¼ onzas de mezcla para pastel de chocolate

3 huevos

¾ taza de jugo 100% de manzana

½ taza de nueces cortadas (opcional)

# Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies, los utensilios y las tapas de las latas.
2. Precaliente el horno a 325 grados. Rocíe los moldes para muffins con aerosol antiadherente.
3. Combine el puré de zapallo, la mezcla para pastel, los huevos y el jugo de manzana en un tazón grande.
4. Mezcle bien la masa. Use una cuchara para llenar el molde para muffins hasta los dos tercios con la masa. Si usa nueces, colóquelas encima.
5. Hornee según las instrucciones del paquete de los pastelitos, aproximadamente 20 minutos, o hasta que al introducir un palillo en el centro salga limpio.
6. Deje enfriar de 5 a 10 minutos. Retire del molde y sirva.

## Información nutricional:

Calorías 30  
totales 5g

Grasas totales 1g  
Proteína 1g

Sodio 65mg

Carbohidratos