Barquillos de chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** mailo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de harina
- 100 g de azúcar glas
- 2 - 3 claras
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g de cobertura de chocolate
- 40 g de avellanas peladas

Preparación:

Paso 1

En un recipiente amplio mezclar la harina con el azúcar. Incorporar las claras de huevo ligeramente batidas y por último la mantequilla, removiendo bien todo el conjunto hasta que quede una preparación homogénea. Precalentar el horno a 210º. Engrasar y forrar con papel parafinado una bandeja refractaria. Poner porciones

de masa del tamaño que se desee y extender con una espátula. Hornear durante 4 minutos aproximadamente. Sacar del horno y, antes de que se enfríen, enrollar dándole forma de barquillo. Fundir el chocolate al baño María y sumergir la mitad el barquillo. Espolvorear con las avellanas y dejar sobre una rejilla de alambre hasta que solidifique.