Morenitos

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Morenitos riquisimos y facilea de hacer Recuerdos de nuestra infancia y juventud

Ingredientes para 10 personas :

- 250 grmos. de Harina
- 100 grmos. de Manteca de cerdo
- 30 grmos. de Azucar
- 60 ml. de Vino blanco
- Una pizca de Sal
- 250 grmos. de Chocolate de fundir
- 50 grmos. de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Primeramente precalentamos el horno a 180 ° C.

Paso 2

Seguidamente derretimos la manteca de cerdo y reservamos En un bol echamos la harina hacemos un hueco en el centro y vamos añadiendo el resto de los ingredientes lamanteca de cerdo el azucar el vino blanco y la sal y mezclamos con cuchara de madera hasta unir todos los ingredientes y ke quede una masa homogenea Hecho esto anasamos con una mano y cuando se despegue del molde y no se nos.pegue a las manos la envolvemos en papel film y la metemos en la nevera 2 horas

Paso 3

Pasadas las dos horas la dejamos templar un poco la estiramos con el rodillo dejando un grosor de centimetro

y medio y vamos formando los morenitos de unos 4 cmtos. de diametro

Paso 4

Los vamos colocando sobre papel de hornear sobre una bandeja de horno y los introducimos unos 35 -40 minutos

Paso 5

Cuando esten ligeramente doraditos los sacamos y los dejamos enfriar sobre una rejilla

Paso 6

Mientras enfrian fundimos el chocolate y la mantequilla y en caliente con ayuda de dos tenedores los vamos bañando en el chocolate y los dejamos escurrir sobre una rejilla Cuando esten secos los metemos en la nevera