

**Creador:** Irene Delafú



**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 210°. 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 enfrien, 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.*