Cuernitos rellenos de Cocoa

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

Creador: Zury Duek

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 kilo de Harina para Respoteria
- 1 taza de Azucar
- 250 gramos de Mantequilla sin sal
- 8 piezas de Huevos
- 2 cucharaditas de Royal
- 2 cucharaditas de Vainilla
- 1 pizca de Sal
- Nuez picada
- Azucar
- Leche
- Azucar impalpable

Preparación:

Paso 1
Precalentar el horno a 180º Derretir la mantequilla y mezclar con el azucar (1 taza) y los huevos. NOTA: Ir añadiendo los huevos poco a poco

Paso 2
Añadir el Royal, la vainilla y la pizca de sal y batir a mano hasta que quede una mezcla homogénea.

Paso 3
Añadir poco a poco la harina y mezclar.

Paso 4
PARA EL RELLENO: Mezclar la leche, el azucar, la nuez piecada y la cocoa, hasta lograr una masa.

Paso 5
Con la masa de los cuernitos, formar pequeños círculos y poner un poco del relleno y cerrar la masa formando los cuernitos.

Paso 6

Poner en una charola previamente engrasada los cuernitos y hornear a 180º, durante aproximadamente 20 minutos (hasta que agarren un poco de color o empiecen a dorarse)

Paso 7

Espolvorear con el azucar impalpable