Buñuelos de chocolate

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** nuria nuria



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- ½ kg de harina de trigo
- 300 ml de leche
- 115 g de chocolate negro en tabletas
- 40 g de mantequilla
- -1 Huevo
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Azúcar glas
- Canela al polvo
- Abundante Aceite de girasol para freír

Preparación:

Paso 1

Lo primero, mezclamos en un bol una cucharada de cacao en polvo, otra de azúcar glasé y canela en polvo. Reservamos. Luego, en otro bol echamos la harina tamizada, las dos cucharadas restantes de cacao y una pizca de sal. Removemos e incorporamos la levadura.

Paso 2

A continuación, formamos un volcán y en el cráter añadimos la leche caliente, la mantequilla fundida y el huevo entero. Amasamos hasta que obtengamos una masa fina y blanda. Espolvoreamos la encimera con harina y trabajamos la masa hasta que esté muy elástica.

Paso 3

Después, colocamos la masa en un bol y la cubrimos con un paño seco. Dejamos reposar 45 minutos o hasta que haya doblado de volumen. Transcurrido este tiempo, trabajamos de nuevo la masa y formamos 16 bolas medianas.

Paso 4

Las modelamos bien e introducimos un trozo de chocolate en su interior. La cerramos bien de modo que toda la bola quede bien sellada. Seguidamente, freímos los buñuelos de dos en dos en una sartén con aceite bien caliente hasta que estén dorados. Por último, los escurrimos sobre papel absorbente. Servimos y espolvoreamos con la mezcla reservada de cacao, azúcar y canela.