

MORCILLA DE CHOCOLATE



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Descripción:

Siempre tiene éxito.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR. de CHOCOLATE NEGRO MÍNIMO 70% CACAO
- 100 GR de MANTEQUILLA
- 2 YEMAS DE HUEVO
- 8 GALLETAS HOJALDRADAS MARÍA
- 7 MITADES de BIZCOCHOS DE SOLETILLA
- 40 GR de ALMENDRAS PELADAS
- 40 GR de AVELLANAS
- 40 GR de NUECES

Preparación:

Paso 1

PICAR EL CHOCOLATE Y PONERLO EN UN RECIPIENTE AL FUEGO CON LA MANTEQUILLA Y FUNDIR. CUANDO LA MASA ESTÁ CREMOSA, DEJAMOS TEMPLAR Y AÑADIMOS LAS YEMAS DE HUEVO BATIENDO DE MANERA QUE QUEDE TODO BIEN INTEGRADO.

Paso 2

CORTAR LAS GALLETAS EN TROZOS Y LAS SOLETILLAS EN BASTONES Y AÑADIRLO AL CHOCOLATE JUNTO CON LOS FRUTOS SECOS, MEZCLAR BIEN.

Paso 3

PONER PAPEL FILM EN LA ENCIMERA, PONER UNA PARTE DE LA MEZCLA EN EL PRINCIPIO DEL PAPEL Y CON CUIDADO LO VAMOS ENROLLANDO LA MORCILLA APRETANDO DE LOS EXTREMOS PARA QUE LE DÉ LA FORMA .

Paso 4

DEJAMOS ENFRIAR EN EL CONGELADOR Y LA NEVERA AL MENOS 3 HORAS Y UNA NOCHE PARA QUE

SE ENDUREZCA. CUANDO ESTÉ DURO, LO UNTAMOS CON AZÚCAR GLASS Y LO CORTAMOS EN RODAJAS.