

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Morenitos riquísimos y fáciles 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 Azúcar
- 60 ml. de Vino blanco
- Una pizca de Sal
- 250 grmos. de Chocolate de fundir
- 50 grmos. de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Primero 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: la manteca de cerdo, el azúcar, el vino blanco y la sal, y mezclamos con cuchara de madera hasta unir todos los ingredientes y que quede una masa homogénea. Hecho esto, amasamos con una mano y cuando se desprenda 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 centímetro.

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