

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Kuke cuellar



**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

Primeramente 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 desprende del molde y no se nos pegan 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*