



MANTECADAS DE CHOCOLATE 12 Porciones

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla a temperatura ambiente (90 g)
- 1 taza de Chocolate ABUELITA granulado
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo para hornear

HORNO PRECALENTADO A 210° C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el Chocolate ABUELITA granulado hasta acremar; agrega la crema e incorpora los huevos hasta integrar. Añade la vainilla, añade poco a poco la harina previamente cernida con la sal y el polvo para hornear.
2. Vierte la mezcla en moldes para mantecadas previamente engrasados y enharinados.
3. Hornea por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno y deja enfriar por completo. Desmolda y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 minutos

Tiempo de Horneado: 30 minutos

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****