

# Bocconotti de Crema de Avellanas y Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Harina 0000:** 250 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Huevos:** 2 Unidades

**Vino dulce:** 1/4 Taza

## Armado

**Aceite para freir:** c/n

**Azucar impalpable:** c/n

## Relleno

**Crema de avellanas y chocolate:** c/n

**Dulce de castañas:** c/n

## Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, aceite de oliva, vino, huevos, sal y amasar suavemente.
- Dejar reposar 10 minutos y estirar con palote o con máquina de pastas hasta lograr laminas finas.
- Cortar círculos de 12 cm, rellenar con las mezclas elegidas, cerrar como si fuesen empanadas y presionar con un tenedor.
- Freír en aceite de girasol hasta doradas, espolvorear con azúcar impalpable y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bocconotti-de-crema-de-avellanas-y-chocolate>