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