

Habanitos de chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 120 gr

Azúcar: 100 gr

Harina 0000: 260 gr

Yemas: 2

Esencia de vainilla:

Leche: 60 ml

para el baño

Chocolate cobertura semi amargo:

Preparación de la Receta

- En un bowl, mezclar la *manteca* con las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla hasta integrar
- Sumar la *harina* y mezclar bien
- Agregar la leche al final.
- Colocar la masa en una manga
- Sobre una placa forrada con papel *manteca*, formar bastones separados entre sí
- Llevar a horno precalentado a 180°C y cocinar durante 12 a 15 minutos aproximadamente
- Retirar y dejar enfriar.
- Bañar en **chocolate** cobertura semiamargo y apoyar sobre papel *manteca* hasta que endurezca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/habanitos-de-chocolate>