

Wontons de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canela molida: 1 cdita. Azucar: 2 cdas.

Obleas de wontons: 16 Unidades Manteca derretida: 40 g

Chocolate negro: 120 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pintamos los bordes de las obleas de wontons con la manteca derretida.
- Luego, sobre cada wonton colocamos un poco de **chocolate** y cerramos presionando bien los bordes para evitar que al fundirse el **chocolate** se salga.
- Colocamos los wontons rellenos sobre una placa para horno
- Pintamos con manteca cada uno de ellos.
- En un bol, mezclamos la canela con el azúcar y lo espolvoreamos sobre los wontons.
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 8 minutos o hasta que estén dorados.
- · Servimos calientes.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/wontons-de-chocolate