

Croquetas de chocolate:

Ingredientes:

- 200 g de cobertura de chocolate
- 200 gr de nata
- 3 huevos
- Pan rallado
- Harina
- Azúcar



Preparación:

- Llevar la nata a ebullición y verterla sobre el chocolate troceado. Removerlo hasta obtener una textura fina y verterlo en un molde rectangular
- Dejarlo enfriar en el frigorífico hasta que esté cuajado
- Cortar la crema en rectángulos de 2 x 4 centímetros y pasarlos por harina, huevo batido y pan rallado
- Repetir la operación con objeto de obtener una capa gruesa de rebozado para que las croquetas no exploten al freirlas. Freírlas en abundante aceite caliente a 180°C
- Pasarlas por azúcar. (o almendras, pistachos, fideos de chocolate....) y servir las muy calientes
- Es aconsejable comerlas de un bocado, pues el interior estará líquido