

Marronets de xocolata

Veneçuela

Claudia Bafunno

Ingredients

230 g de xocolata
3 ous
115 g de mantega
150 g de sucre blanc
50 g de sucre morè
80 g de farina
2 cullerades de cacau en pols sense sucre
Un polsim de sal
Essència de vainilla
Un grapat de nous pelades

Preparació

Preescalfeu el forn a 180 graus.

Foneu la xocolata juntament amb la mantega i deixeu-ho refredar una mica. Tot seguit, incorporeu-hi el sucre blanc i remeneu-ho. Després, barregeu la farina, el cacau, el sucre morè i la sal i afegiu-ho a la xocolata.

Agafeu les nous i esmicoleu-les amb les mans. Afegiu-les a la barreja anterior.

Aboqueu la mescla en un motlle quadrat de 24 cm, untat amb mantega i fiqueu-ho al forn durant 30-35 minuts.

Un cop fora del forn, quan ja estigui fred, empolvoreu-ho amb sucre llustre i talleu-ho a quadrats.