

# Bolitas chocolatasas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 22min , Número de porciones: **24**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bolitas-chocolatasas>

## Preparación

Mezclar en la procesadora la manteca y el azúcar, añadir el resto de ingredientes. Agregue el aceite de oliva según la consistencia de su masa, 1 o 2 cucharadas. Forme bolitas y colóquelas sobre papel de hornear y poner en el congelador durante 30 minutos. Precalentar el horno a 190°C. Deje que las galletas "cobren vida" durante varios minutos después de haber estado en el congelador. Hornear durante unos 11-12 minutos. Derretir el chocolate y agregar el café instantáneo preparado. Vierta esta preparación sobre las bolitas para cubrir las y espolvorear con un poco de nueces picadas si desea antes de que se seque el chocolate.



## Ingredientes

- 200 gramo/s Margarina
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cantidad mínima Sal
- 100 gramo/s Azúcar vainillada
- 2 taza/s Harina 000
- 1 poco Esencia de rum
- 160 kgrs. Chocolate cobertura
- 1 cucharada/s Café
- 1 poco Nueces picadas

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños