

Ravioles de chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 1 hrs. 35min ,
Tiempo de cocción: 5min
Tiempo total: 1 hrs. 40min , Número de porciones: **24**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ravioles-de-chocolate>

Preparación

En un tazón grande para mezclar añadir: la harina, el cacao, 3 huevos. Mezclar lentamente hasta que se incorporen los ingredientes. Poco a poco, vaya agregando el agua mientras mezcla y termine formando una masa. Terminar de amasar con las manos, envolver la masa en papel plástico y trasladar al refrigerador por un mínimo de 1 hora para descansar. Mientras que la masa está en reposo debe realizar el relleno. En un tazón pequeño añadir: el mascarpone, el huevo restante, 2 cucharadas de azúcar, la vainilla y la menta. Mezcle hasta que estén bien incorporados. Traslade al refrigerador hasta que esté listo para su uso. Una vez que la masa se enfría, dividirla en 4 partes. Usar una máquina de pasta para estirar, sino utilice el típico palo de mandera. Mantenga las piezas de masa restantes cubiertas y en el refrigerador hasta el momento que las vaya a estirar. Para el montaje: espolvorear un poco de harina sobre la superficie de trabajo limpia. Coloque una lámina de pasta sobre la superficie de trabajo. Colocar una cucharadita de relleno cada 2 cm. Agregue otra masa

Ingredientes

- ✓ 2-1/2 taza/s Harina
- ✓ 1/3 taza/s Cacao
- ✓ 4 Huevos
- ✓ 1/3-1/2 taza/s Agua
- ✓ 225 gramo/s Queso Mascarpone
- ✓ 4 cucharada/s Azúcar
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 1 cucharada/s Menta fresca picada

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Exótica, Comida para todos los días, Postre, Dulces

encima y pulse en torno al relleno para sellar. El uso de un "cortador de ravioles (o rueda de pastelería) para cortar los ravioles. A medida que los va realizando, colóquelos en una bandeja y refrigere hasta que los vaya a cocinar. Para cocinar los ravioles, llevar agua y las 2 cucharadas de azúcar restantes a hervir en una olla grande. Añadir los ravioles (hacerlo en tandas, no todos juntos). Cuando la pasta flota en la superficie dejarlo durante 2 minutos o hasta que estén al dente. Retírelos con una espumadera. Rociar con la salsa de su elección.

