https://www.reyvi.com/receta/mantecados-de-castana-y-chocolate-gold/



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Mantecados de castaña y chocolate Gold

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
45 MINUTOS

RACIONES:
4 PERSONAS

DIFICULTAD:
FÁCIL

LISTA DE INGREDIENTES

- Manteca de cerdo 240 gr.
- Azúcar muscovado 160 gr.
- Sal fina 2 gr.
- Harina de castañas 450 gr.
- Canela molida 1 gr.
- Chocolate Gold de Callebaut 100 gr.

PREPARACIÓN

- En la batidora con pala mezclar la manteca con el azúcar muscovado y la sal.
- Incorporar la harina y la canela y, una vez integrada, añadir el chocolate picado.
- Estirar a un grosor de 1,2 cm. y cortar cuadrados de 3 cm. de lado.
- Cocer en el horno a 170ºC durante 6-8 minutos. Dejar enfriar y bañar en chocolate Gold atemperado.
- Terminar decorando con papel de oro.