



MORCILLA  
de chocolate

Ingredientes:

200 gr de chocolate negro 70% cacao

85 gr de mantequilla con sal

1 huevo de gallina feliz tamaño M  
aproximadamente + 1 yema

2 cucharadas de panela

140 gr de galletas Lotus (chiquilín...al  
gusto)

60 gr de nueces peladas

60 gr de pistachos pelados

Azúcar glass para rebozar

Preparación:

Derretimos en el microondas o al baño María  
el chocolate troceado junto con la  
mantequilla, dejamos templar.

Troceamos toscamente las galletas,  
reservamos.

Picamos los frutos secos, reservamos.

En un bol batimos el huevo, la yema y la panela. Incorporamos el chocolate derretido y templado, mezclamos. A continuación, añadimos las galletas troceadas y los frutos secos picados, mezclamos.

Preparamos papel film y extendemos a lo largo la mezcla. Cerramos y formamos un cilindro (mejor si volvemos a poner otro trozo de papel film). Refrigeramos 12 horas.

En mi caso, cuando llevaba una media hora en el frigo, le puse cuerda para que quedaran las marcas de la cuerda en la presentación final.

Pasadas las 12 horas, desenvolvemos y rebozamos en azúcar glass. Decoramos con un cordel.

[Con las zarpas en la masa](#)

