

BOLLITOS DE CHOCOLATE CON BETÚN BLANCO

Ingredientes para la masa:

- 2 T de azúcar
- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharita polvo de hornear
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharita de bicarbonato
- 1 cucharita de sal
- $\frac{3}{4}$ de taza de cocoa
- 1 taza de leche
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite
- 2 cucharitas de vainilla
- 2 huevos
- 1 taza de agua hirviendo

Preparación de la masa:

1. En el tazón de la batidora se mezclan los ingredientes secos y se revuelven a velocidad baja, luego se van agregando los demás ingredientes líquidos terminando con el agua hirviendo. La masa queda muy líquida.
2. Se vacía la masa a llenar $\frac{3}{4}$ partes de moldes de bollitos forrados con capacillo (papeles). Si se usa capacillo chico salen 30 piezas, si se usa capacillo grande salen 16 piezas. Se hornea a 180°C o 350°F durante 22 minutos si son bollitos chicos ó 30 minutos si son grandes. Se retiran del horno y se dejan enfriar antes de embetunar.

Ingredientes para el betún:

- 1 Taza de azúcar blanca
- $\frac{1}{4}$ cucharita de cremor tártaro o jugo de limón
- 1 Clara de huevo
- $\frac{1}{2}$ taza de agua hirviendo
- $\frac{1}{2}$ cucharita de vainilla

Preparación del betún:

1. En el tazón de la batidora se mezcla el azúcar, el cremor, la clara de huevo y se bate con el batidor globo a velocidad alta durante uno a dos minutos, mientras el agua se calienta a llegar al hervor. Se le agrega el agua hirviendo a la mezcla y la vainilla y se bate a velocidad alta durante el tiempo necesario para que se esponje el betún aproximadamente 5 a 7 minutos hasta que forme picos duros.
2. Se cubren los bollitos con el betún y si se desea se decora con granillo de chocolate o nuez.

Notas:

Este betún se puede guardar en el refrigerador durante la noche y volverse a batir en la mañana y vuelve a formar picos duros.

La cocoa que se debe usar es la amarga, sin nada de azúcar.

