

# Cigarrillos de chocolate



## Elementos:

- 80 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr de azúcar glass
- 4 claras de huevo
- 90 gr de harina tamizada
- 20 gr de cacao en polvo sin azúcar

## Elaboración:

Batir en un bol la mantequilla junto con el azúcar. Añadir las claras y por último la harina y el cacao tamizados. Refrigerar la masa durante 20 minutos.

Con la ayuda de una cuchara formar círculos con la masa de unos 8 cm de diámetro. Hornear a 200 grados durante 6-8 minutos.

Al sacarlos del horno rápidamente pero sin quemarnos, enrollar la masa para formar los cigarrillos.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.cultura-libre.net>