

ENCENALLS DE XOCOLATA

uns 30 encenalls	Ingredients
200 grs	farina
200 grs	sucre llustre
90 grs (3 clares)	clares d'ou
1 culleradeta	vainilla líquida
500 grs	xocolata cobertura 70%
150 grs	ametlla granulada
15 grs	mantega

Elaboració

- Preescalfar el forn a 200°C amb calor a dalt i a baix.
- Esmicolar la xocolata i reservar.
- En un bol batem lleugerament les clares d'ou (no s'han de muntar, només batre una mica).
- Afegim la vainilla i el sucre llustre. Remenar una mica.
- Afegir-hi la farina.
- Batre amb les varetes elèctriques durant 2 minuts (ha de quedar una pasta fluida).
- Passem la massa a una mànega pastissera amb un broc no gaire gran. Abans posar una agulla de pressió sobre el broc perquè no es perdi la massa.
- Col·locar un paper sulfuritzat sobre una safata plana de forn.
- Anem fent uns cercles una mica ovalats separats una mica entre ells.
- Tirar-hi per sobre l'ametlla granulada.
- Enfornar a 200°C durant 7 minuts, amb calor a dalt i a baix.
- Treure la safata del forn i abans que es refredin:
 - Agafem un dels ovals amb una espàtula per sota per desenganxar-lo.
 - L'enrotllem al voltant d'un tub d'un cert diàmetre.
 - Un cop retorçada la pasta l'estirem en compte i la deixem refredar.
 - Repetim l'operació amb tots els òvals.
- Posem a desfer la xocolata esmicolada al bany maria procurant que no ens hi entri cap gota d'aigua.
- Un cop fosa apaguem el foc i hi tirem la mantega. Remenar fins que s'integri.
- Un cop tenim la xocolata preparada hi anem submergint els encenalls amb unes pinces.
 - Han de quedar banyats de xocolata per totes els costats.
 - Quan el traiem el deixem escórrer perquè la capa de xocolata no sigui massa gruixuda.
- Els deixem sobre una reixeta amb un plat a sota fins que es solidifiquin.