

CROQUETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 2 cubiletes de harina
- 800 g de leche
- 1 cubilete de maicena
- 2 cubiletes de colacao
- 3 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

Poner la mantequilla y la ahrina en el vaso y programar 6 minutos. 100°, velocidad5. añadir la maicena, la leche, el cola cao y el azúcar, mezclar todo en velocidad 8 y programar 7 minutos, 90°, velocidad 5. Poner la bechamel en una fuente, dejar enfriar, formar las croquetas, rebozar y freir. Pasar todavía en caliente por una mezcla de azúcar y canela.