

# Empanadillas de Chocolate

Ruralmur

[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/760/empanadillas-de-chocolate>

Dirección: [Región de Murcia](#)



¿Qué ingredientes necesito para preparar Empanadillas dulces?

1 paquete de obleas para empanadillas  
150 gr. de chocolate para fundir  
Canela en polvo  
Azúcar glas  
Aceite de girasol

Lo primero que vamos a hacer para preparar las empanadillas dulces es trocear el chocolate, puedes rallarlo usando un rallador o bien, cortarlo en trozos pequeños con ayuda de un cuchillo. Extendemos la masa de las obleas para empanadillas sobre la mesada o encimera de la cocina, y sobre cada una de ellas echaremos un poco de chocolate rallado o partido. Cerraremos la masa de las obleas con mucho cuidado, de tal forma que, no se salga el relleno. Presionamos sus bordes con ayuda de un tenedor, para asegurar que no se abran, mientras se hacen. Echamos en una sartén amplia, abundante aceite de girasol, y cuando está caliente, manteniendo el

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>

**Empanadillas de Chocolate**  
Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxk625zz>