

Almendrado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de chocolate: c/n A gusto

Almendras: 300 Gramos

Azucar: 100 Gramos

Crema de leche: 550 c.c.

Praliné: c/n A gusto

Agua: 150 c.c.

Azucar: 400 Gramos

Yemas: 10 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Preparar el molde Savarín con papel film
- Realizar un *almíbar* con agua y azúcar al fuego
- Batir las yemas hasta espumar e ir agregando en forma de hilo el *almíbar*, hasta que el bowl tome temperatura ambiente
- Sumar esencia de vainilla y *crema* a medio punto, con movimientos envolventes
- Llevar al freezer en el molde hasta congelar
- Acaramelar las almendras y dejar enfriar en una placa de silicona
- Luego picar
- Servir con las almendras y salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/almendrado>