

# Arrollado de Animal Print



## Ingredientes

**Yemas:** 2 Unidades

**Crema de leche:** 225 g

**Claras:** 55 grs.

**Chocolate con leche:** 180 g

**Manteca derretida:** 65 g

**Cacao:** 30 g

**Azúcar:** 115 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Harina 0000:** 100 grs.

**Manteca pomada:** 50 grs.

**Azúcar impalpable:** 50 grs.

**Harina 0000:** 80 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, mezclamos la *manteca* pomada, el azúcar talco, las claras (2 huevos) e integramos con un batidor de alambre. Incorporamos la *harina* y llevamos a una manga con pico chico.
- Sobre una placa con papel *manteca*, hacemos los dibujos animal print y cubrimos con la masa de arrollado de *chocolate*.
- Llevamos al horno a 200°C durante 6 minutos, retiramos y dejamos entibiar.
- Antes de que se enfríe, retiramos de la placa y sin quitar el papel *manteca* arrollamos para darle forma.
- Cuando se haya enfriado, estiramos y rellenamos con la *crema* de *chocolate* reservada.
- Volvemos a enrollar pero esta vez despegando el papel *manteca* de la cocción.
- Llevamos a la bandeja de presentación.
- Para el arrollado de *chocolate*, en una batidora, mezclamos 3 huevos, 2 yemas y 115 g de azúcar hasta alcanzar el punto letra. Luego, agregamos 80 g de *harina* y 30 g de cacao. Integramos con movimientos envolventes y añadimos 65 g de *manteca* derretida.
- Para el relleno, en una olla, colocamos 225 g de *crema* de leche y llevamos a hervor. Alcanzado este punto, volcamos sobre 180 g. de *chocolate* con leche y mezclamos para derretir el *chocolate*.
- Dejamos enfriar y llevamos a la heladera por 12 horas.
- Pasado ese tiempo, rellenamos.