Arrollado de Dulce de Leche



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Merenguitos secos: cantidad necesaria
Placas de Chocolate: cantidad necesaria
Dulce de leche: 400 g
Crema Batida: 300 g

Biscuit de naranjas

Azucar: 30 grs.
Huevos: 2 Unidades
Ralladura de naranja: Cantidad necesaria
Yema de huevo: 2 Unidades
Cremor tártaro: 1 Pizca
Claras: 2 Unidades
Azucar impalpable: 110 g
Harina 0000: 80 g

Preparación de la Receta

- En la cuba de una batidora, colocar los huevos, las yemas, el azúcar impalpable y la ralladura de *naranja*
- Batir a máxima velocidad hasta lograr una preparación espumosa.
- En un tazón, batir las claras junto al el crémor tártaro
- Cuando estén espumosas, incorporar el azúcar y seguir batiendo hasta montar.
- Agregar el batido de huevos a las claras, intercalando con la *harina* tamizada.
- Engrasar con *mantequilla* una placa de 30 cm x 40 cm y revestirla con papel para hornear
- Volcar la preparación en la placa y cocinar a 180 °C durante 12 minutos.
- Al retirar del horno, colocar el biscuit en una placa revestida con papel para hornear
- Dejar enfriar unos minutos.
- Dar vuelta el biscuit y retirar el papel para hornear de la placa con la ayuda de una espátula
- Colocar el biscuit extendido sobre otro papel para hornear.
- Con una manga, hacer líneas de dulce de leche y rellenar con copos de *crema* chantilly
- Luego alisar con espátula y arrollar con ayuda del papel

- Llevar a la nevera por 2 horas.
- Retirar y cubrir con una capa fina de *crema* chantilly por toda la superficie
- Disponer por arriba unos copos de dulce de leche, merenguitos y placas de *chocolate*
- Servir y disfrutar.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para la ralladura de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color naranja* brillante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-dulce-de-leche