

Blinis de chocolate con nata y frambuesas



Ingredientes

Azucar: 150 Gramos

Claras de huevo: 150 g

Harina: 25 g

Cacao en Polvo: 35 g

Azucar: 15 g

Frambuesas: 125 g

Nata montada: 100 g

Polvo de Almendras: 90 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar debemos montar las claras junto con el azúcar, y una vez montadas añadimos la *almendra*, *harina* y el cacao con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla homogénea.
- Enseguida dosificamos con manga en forma de discos de 10 cm. de diam.
- Horneamos a 250°C durante 4 minutos.
- Montamos **nata** junto con el azúcar que tendremos reservada en el frigorífico (montado fuerte), cortamos nuestros blinis con un cortante de 8 cm. de diámetro. Disponemos un disco de blini en el fondo del plato, a continuación con la ayuda de una manga dosificamos unas lágrimas de **nata** y encima le colocaremos una frambuesa en cada una de ellas, repetiremos la operación para el segundo piso y decoraremos con azúcar glacé.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blinis-de-chocolate-con-nata-y-frambuesas>