

Canastita de Blueberrys



Ingredientes

Canasta

Azúcar Glas: 50 grs

Pasta filo: 300 grs

Mantequilla: 100 grs

Decoración

Blueberries: 150 grs

Chocolate blanco: 50 grs

Mermelada de Blueberry: 150 grs

Menta: c/n

Salsa de naranja

Helado de Vainilla: 300 grs

Crema para batir: 200 cc

Ralladura de naranja: c/n

Preparación de la Receta

- Fundir la *mantequilla*.
- Untar con *mantequilla* una capa de pasta filo y continuar intercalando 8 capas con *mantequilla*.
- Colocar en un molde y espolvorear con azúcar glass.
- Hornear a 180° C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Salsa

- En una olla, fundir el helado de vainilla.
- Agregar la ralladura de *naranja*.
- Enfriar en un baño María invertido.
- Integrar de manera envolvente la *crema* batida.

Armado

- Colocar en la canasta el *chocolate* blanco, la *crema* de *naranja* y los blueberries.

Decoración

- Terminar con la mermelada de blueberry y la *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canastita-de-blueberrys>