Casita de pajaritos



Ingredientes

Polvo para hornear: 1 cda.
Huevos: 3 Unidades
Azúcar Negra: 110 grs.
Cacao: 10 g
Harina: 100 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Manteca: 110 grs.

Preparación de la Receta

Biscuit de cacao

- Batir el azúcar negra con la *manteca* pomada y la esencia de vainilla
- Incorporar los huevos a la batidora
- Sumar los secos previamente tamizados
- Cuando la masa este homogénea colocarla sobre una placa con una *plancha* de silicona
- Cocinar en horno precalentado a 180 grados por espacio de 12 a 15 minutos.

Para el armado

- Cuando el *bizcochuelo* esté frío, cortar los rectángulos de la base y armar un bloque rellenando con *crema* de *manteca* de *chocolate*
- Dejar enfriar en heladera y una vez firme tallar con ayuda de los moldes de cartón
- Con un cortante realizar la entrada de la casita
- Hacer una mezcla con el relleno y el *bizcocho* desmigado y revocar el bloque
- Enfriar.

Para el forrado

- Cubrir el bloque con dulce de leche familiar entibiado en el microondas
- Estirar la masa para cubrir blanca y forrar el bloque

- Con ayuda de dos fratachos o espátulas alisar la superficie de la torta.

Para la decoración

- Forrar la entrada de la casita con masa teñida de negro para lograr profundidad
- Cortar listones de pasta de goma gris para revestir la torta
- Realizar las flores con masa para forrar y la ayuda de un cortante
- Pintar con *manteca* clarificada para dar brillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/casita-de-pajaritos