

# Chocolate a la taza con melindros

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### **Bizcocho melindros**

Almidón de Maíz: 60 grs.Azucar: 130 grs.Harina: 70 grs.Claras: 150 grs.

Sal: Una pizca Azucar impalpable: Cantidad necesaria

**Yemas**: 100 g

#### Chocolate a la taza

**Leche**: 900 cc

Almidón de Maíz: 40 grs. Chocolate amargo: 200 g Chocolate con leche: 100 g Crema de leche: 100 cc

## Preparación de la Receta

### **Bizcocho melindros**

- Tamice la harina con el almidón de maíz y reserve.
- Bata las claras con una pizca de sal y 30 gramos de azúcar hasta alcanzar el punto nieve.
- Aparte bata las yemas con 100 gramos de azúcar hasta que cambien ligeramente de color.
- Incorpore las claras montadas poco a poco mezclando con movimientos envolventes.
- Agregue la harina con el almidón de maíz y termine de mezclar suavemente.
- Vierta dentro de una manga pastelera y forme bastones de 7 cm de largo sobre una placa forrada con papel *manteca*.
- Espolvoree con azúcar impalpable y cocine en el horno precalentado a 220º C durante 5 minutos aproximadamente.

## Chocolate a la taza

- Disuelva el almidón de maíz con 100 cc de leche y reserve.
- En una *cacerola* caliente la leche restante con la *crema* de leche hasta alcanzar los 85° C de temperatura.
- Incorpore el almidón diluido y revuelva hasta que espese.
- Pique los chocolates y disponga en un bowl.
- Bañe con la mezcla de leche caliente y mezcle hasta que el chocolate se disuelva.

## Presentación

• Sirva el chocolate en tazas y acompañe con los bizcochos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/chocolate-a-la-taza-con-melindros