

Chocolate a la taza con melindros

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcocho melindros

Almidón de Maíz: 60 grs.

Harina: 70 grs.

Sal: Una pizca

Yemas: 100 g

Azucar: 130 grs.

Claros: 150 grs.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Chocolate a la taza

Leche: 900 cc

Almidón de Maíz: 40 grs.

Chocolate con leche: 100 g

Chocolate amargo: 200 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 220° 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>