

Cookie sandwich de selva negra

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

para el relleno

Crema doble: 300 MI

Esencia de vainilla:

Azucar impalpable: 1 Cucharada

Leche descremada en polvo: 1 Cucharadita

para la compota de cerezas

Agua: 300 MI

Cerezas: 200 gr

Azúcar: 200 gr

Limón exprimido:

para la masa

Huevos: 3

Azúcar: 250 gr

Chocolate semi amargo: 225 gr

Cacao Amargo: 20 gr

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Esencia de vainilla:

Aceite Neutro: 15 MI

Manteca: 70 gr

Harina 0000: 16 gr

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Para comenzar batir los huevos con el azúcar hasta obtener punto letra
- Incorporar el aceite y reservar.
- Derretir el *chocolate* semiamargo, agregar la *manteca* junto con el cacao amargo e integrar, unir con la mezcla anterior con movimientos envolventes.
- Por último incorporar la *harina*, el polvo para hornear y la sal.
- Llevar la masa a la heladera durante 15 minutos

- Formar porciones sobre una placa y cocinar en horno precalentado a 190 °C durante 8 a 9 minutos
- Dejar enfriar.

Para la compota de cerezas

- Preparar un *almíbar* con agua y azúcar
- Agregar las cerezas descaroizadas y el *limón* exprimido hasta que las cerezas estén tiernas
- Dejar enfriar.

Para el relleno

- Batir la *crema* doble con el azúcar impalpable, la esencia de vainilla y la leche descremada en polvo.
- Rellenar las cookies con la *crema* y la compota de cerezas, y cerrar con otra cookie.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cookie-sandwich-de-selva-negra>