

Corn flakes de chocolate blanco con chips de ananá y Crème brulée de leche condensada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de ananá con almíbar de azafrán

Agua: 1 Taza

Azafrán en polvo: 1 Cápsula

Azucar: 1 Taza

Anana: 1/2 Unidad

Corn flakes con chocolate blanco

Chocolate blanco: 150 grs.

Corn flakes: 200 g

Crema brulée de leche condensada

Azafrán: 1 cdita.

Leche Condensada: 1 Latas

Huevos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Chips de ananá con almíbar de azafrán

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con el azúcar y cocine a fuego medio hasta lograr un *almíbar*, terminada la cocción retire del fuego y agregue el *azafrán*.
- Pele y corte el **ananá** en finas rodajas, acomódelas en una fuente refractaria y cúbralas con el *almíbar*, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 48 horas.



Crème brûlée de leche condensada

- En una *cacerola* coloque la leche condensada, lleve al fuego y agregue el *azafrán*.
- Coloque los huevos en un bowl y bata hasta romper el ligue.

Corn flakes con chocolate blanco

- Funda el **chocolate** en un baño de maría, incorpore luego los corn flakes y mezcle hasta incorporar ambos ingredientes.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo y una vez transparentes retire las rodajas de *ananá* de la heladera y colóquelas en una placa con una *plancha* siliconada, cocine en horno precalentado a 90°C hasta que estén crocantes.
- Una vez que la leche condensada rompa hervor vierta sobre los huevos en forma de hilo mientras mezcla hasta lograr una preparación homogénea
- Vierta sobre moldes siliconados y cocine en horno precalentado a 120°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos
- Terminada la cocción deje enfriar a temperatura ambiente, luego reserve en el freezer durante 1 hora y por ultimo reserve en la heladera y desmolde al momento de servir.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada acomode cinturas de aproximadamente 8cm de diámetro, rellénelas con el corn flaks y *chocolate*, alise la superficie y reserve en la heladera hasta que el *chocolate* solidifique
- Luego desmolde.

Presentación

- Acomode en un plato un corn flakes de *chocolate* blanco, encima disponga un chip de *ananá* y termine con la crème brûlée de leche condensado.
- Decore con *azafrán* en hebras

Tips

-

- Azafrán

- Se necesitan aproximadamente 160. 000 flores para producir un kilo.
- Las calles de Roma fueron cubiertas con *azafrán* cuando Nerón entro en la ciudad.

- Ananá

- Su nombre es de origen indígena y significa perfume.
- El termino *piña* proviene de su parecido a los piñones europeos.

<https://elgourmet.com/recetas/corn-flakes-de-chocolate-blanco-con-chips-de-anana-y-creme-brulee-de-leche-condensada>