Crumble de coco y mandarina + Matze de chocolate y pistachos triturados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crumble de coco y mandarina

Manteca: 100 g
Harina: 100 grs.
Mandarinas: 4 Unidades
Pasas de uva rubias: 1/2 Taza
Azúcar Negra: 100 grs.
Jugo de Limón: 1 Taza
Damascos secos: 10 Unidades
Coco rallado: 100 grs.
Azúcar integral orgánica: 1 Tazas
Nueces: 1 Taza

Matze de chocolate y pistachos triturados

Chocolate blanco: 150 grs.
Chocolate semi amargo: 300 g
Matze: 2 Unidades
Pistachos crudos: 1 Taza

Preparación de la Receta

Crumble de coco y mandarina

- Pique groseramente las nueces.
- Coloque en un bowl azúcar negra, *harina*, pasas de uva rubias, coco, las nueces y por ultimo la *manteca* a temperatura ambiente, mezcle con las manos hasta integrar todos los ingredientes.
- Acomode la preparación en una placa y cocine en horno a 180°C durante 25 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez frió rompa con las manos.
- Separe los gajos de **mandarina** y quite las semillas.
- Corte en daditos los damascos secos.

Matze de chocolate y pistachos triturados

- Derrita por separado ambos chocolates a baño de maría.
- Pique groseramente los pistachos pelados.

Armado

- En un bowl coloque los gajos de *mandarina*, incorpore los dados de *damasco*, azúcar integral y el *jugo* de *limón*, mezcle y deje macerar durante 30 minutos aproximadamente.
- Extienda sobre una lámina de matze una abundante capa de **chocolate** semi amargo, luego espolvoree con pistachos picados y por ultimo realice líneas con el **chocolate** blanco, reserve en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Terminado el tiempo de maceración sirva en copas y espolvoree con el **crumble** de coco.
- Rompa el matze con las manos y sirva en una fuente.

Tips

-

- Pistacho

- El *pistacho* es rico en hierro y potasio, también aporta vitamina B, proteínas y grasas de calidad.
- Egipcios y griegos lo consumieron en abundancia y se menciona en la Biblia como un alimento al que se le otorgaba un gran valor.

- Mandarina

- Proviene de las zonas tropicales de Asia.
- Se cree que su nombre se debe al *color* de los trajes que utilizaban los mandarines, gobernantes de la antigua *China*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-coco-y-mandarina-matze-de-chocolate-y-pistachos-triturados