Dacquoise de Coco y Nuez



Ingredientes

Azucar: 80 Gramos
Claras: 180 Gramos
Frutillas y arándanos: c/n
Nueces molidas: 80 Gramos
Azucar impalpable: 125 Gramos
Coco rallado: c/n
Harina 0000: 30 Gramos

Preparación de la Receta

- Espumar las claras a temperatura ambiente y cuando ya estén espumadas agregar en forma de lluvia azúcar hasta que se encuentre en punto flexible.
- Agregar el azúcar impalpable tamizada.
- Agregar *harina* 0000 y coco rallado.
- Agregar nueces procesadas y realizar movimientos envolventes hasta integrar.
- Expandir sobre una placa forrada con papel *manteca* en forma de círculo, sin presionar demasiado
- Alcanzará para 3 a 4 círculos.
- Espolvorear con coco rallado y azúcar impalpable antes de ir al horno.
- Hornear a 170° por 20 a 25 minutos.
- Armar con los discos una vez fríos.
- Colocar por encima *crema* batida con azúcar impalpable y esencia de vainilla a gusto.
- Colocar frutillas y *arándanos*, otro dísco, nuevamente las frutas hasta crear una torre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dacquoise-de-coco-y-nuez