

Dátiles Rellenos con Crema de castañas de Cajú

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Chocolate fundido: 1/2 Kilo

Dátiles descarozados: 15 Unidades

Pistachos: 100 Gramos

Crema de castañas de cajú

Castañas de caju remojadas: 800 Gramos

Chai: 1 cda

Leche de almendras: 50 c.c.

Miel: 100 c.c.

Esencia De Vainilla: 10 c.c.

Manteca de cacao: 30 Gramos

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

Crema de castañas de cajú

- Fundir la *manteca* de cacao y reservar.
- Licuar castañas remojadas, leche de almendras, esencia de vainilla, miel y *manteca* de cacao hasta que la preparación quede lisa.
- Llevar a un bowl y agregar ralladura de *naranja*, chai, mezclar y llevar a frío.

Armado

- Colocar en una manga pastelera la **crema** de castañas fría y rellenar los dátiles.
- Enfriar nuevamente por espacio de 20 minutos, fundir el *chocolate* y bañar hasta la mitad los dátiles.
- Colocar sobre una silicona y espolvorear con pistachos.
- Servir cuando el *chocolate* se haya secado