

Duquesas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Polvo de hornear: 1/2 cdita.

Harina: 100 grs.

Claras: 2 Unidades

Leche: Cantidad necesaria

Azúcar: 50 grs.

Yemas: 2 Unidades

Cacao Amargo: 2 cdita.

Varios

Cognac:

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

- Bata las claras a punto nieve.
- Bata la *manteca* con el azúcar hasta que esté bien cremoso
- Añada las yemas y siga batiendo durante 5 minutos
- Agregue la *harina* tamizada con el polvo de hornear y el cacao.
- Añada las claras batidas a nieve y mezcle con cuidado
- Incorpore un poco de leche, si es necesario y mezcle bien.
- Coloque la masa en pirotines para masitas, acomode en una asadera y cocine en horno moderado a 180° durante 25 a 30 minutos

Presentación

- Retire, deje enfriar y rocíe con cognac.
- Decore con *crema* chantilly y nueces enteras y sirva para acompañar el té.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/duquesas-de-chocolate>