Florentinos

Ingredientes

Crema de leche: 80 Mililitros
Azucar: 130 Gramos
Chocolate semi amargo: Cantidad necesaria
Miel: 75 Gramos
Almendras: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentar en una olla *crema* de leche, miel y azúcar hasta que llegue al punto bolita blanda.
- Moler las almendras y reservar.
- Sacar la ollla del fuego al llegar al punto bolita blanda y añadir las almendras picadas.
- Mezclar hasta integrar bien.
- Hacer montoncitos en placa de horno con silicona bien separados entre si los montoncitos.
- Llevar a horno a 180ª C hasta *dorar* bien
- Al sacar del horno dejar bajar a temperatura.
- Fundir el *chocolate* en el microondas de periodos de 30 segundos.
- En la placa de silicona hacer botones con el *chocolate* fundido y sobre cada uno apoyar la base de los florentinos presionando para cubrir toda la superficie.
- Dejar enfriar y despegar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/florentinos-2