

# Florentinos



## Ingredientes

**Almendras:** 100 grs

**Azúcar:** 50 grs

**Colorante comestible:** c/n

**Harina 0000:** 50 grs

**Arándanos Secos:** 25 grs

**Chocolate fundido:** 200 grs

**Glucosa:** 50 grs

**Mantequilla:** 50 grs

## Preparación de la Receta

- Fundir la *mantequilla* en una sartén. Añadir azúcar rubia y la glucosa. Revolver sobre fuego hasta que espese y se despegue del fondo. Fuera del fuego agregar los *arándanos* secos y la *harina* 0000 siempre revolviendo para evitar grumos. Dejar reposar hasta que enfríe y espese.
- Formar bolitas con las manos, aplanarlas y disponer en el fondo de una placa para Cupcakes (engrasarse las manos con aceite para facilitar la tarea).
- Disponer almendras fileteadas prolijamente sobre las bases. Hornear a 180° durante 12 / 15 minutos. Dejar enfriar, desmoldar.
- Una vez fríos bañar el dorso con *chocolate* fundido y coloreado sin dejar reposar peinar para lograr un motivo ondeados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/florentinos>