Florentinos

Ingredientes

Almendras: 100 grs
Azucar: 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