

Frutas Asadas Estilo Danés

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Almendras molidas: 60 Gramos

Azúcar mascabo: 100 Gramos

Duraznos pequeños: 500 Gramos

Harina: 140 Gramos

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Mantequilla: 150 Gramos

Polvo de hornear: 1 cda

Azucar: 100 grs

Crema: 100 Gramos

Extracto de vainilla: 1 cda

Huevo: 1 unidad

Mango: 1 unidad

Mascarpone: 200 Gramos

Sal: 1 cda

Preparación de la Receta

Galleta Danesa

- En batidora trabajar *manteca* pomada, azúcar mascabo y azúcar hasta cremar.
- Incorporar almendras molidas, *harina*, polvo de hornear y sal en 3 tandas.
- Trabajar a velocidad lenta hasta integrar.
- Colocar porciones de la mezcla en porciones separadas en una placa con papel *manteca* engrasado.
- Cocinar a 180° C por 12 minutos (hasta *dorar* los bordes).

Fruta

- Cortar duraznos y mango en mitades, rociar con *jugo de limón* y azúcar.
- Colocar en brochettes la fruta y asar o grillar a fuego medio por ambos lados hasta *dorar* suavemente y caramelizar.
- Mezclar mascarpone, *crema*, *jugo de limón* y reservar.

minor-latin ; mso-fareast-font-family

calibri ; mso-fareast-theme-font

="" minor-latin ; mso-hansi-theme-font

minor-latin ; mso-bidi-font-family

"times="" new="" roman" ;="" mso-bidi-theme-font

minor-bidi ; mso-ansi-language

es-ar ; mso-fareast-language

="" en-us ; mso-bidi-language

- Ar-sa'="">Cortar la fruta asada en gajos, agregar por encima la mezcla de mascarpone y galletas rotas en pedazos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frutas-asadas-estilo-danes>