

## Garibaldis con Mermelada



### Ingredientes

**Leche:** 25 cc

**Yemas:** 2 Unidades

**Claras:** 2 Unidades

**Mermelada de chabacano o durazno:** 25 grs

**Azúcar:** 50 grs

**Harina:** 75 grs

**Mantequilla:** 75 grs

**Polvo de hornear:** 5 grs

### Decoración

**Crema Batida:** 90 grs

**Perlas crocantes de chocolate:** 90 grs

### Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Agregar las yemas y la mermelada de *chabacano* o *durazno*.
- Mezclar por separado la *harina* y el polvo para hornear e integrar a la *mantequilla*, añadir la leche.
- Batir las claras a punto de turrón e incorporar de manera envolvente.
- Verter en una manga y disponer la mezcla en molde.
- Hornear a 180 °C por 20 minutos.
- Enfriar y desmoldar.
- Barnizar con la mermelada de frambuesa y revolcar en grageas blancas.

### Decoración

- Colocar un poco de *crema* batida y perlas crocantes en la parte superior del garibaldi.