

Lengüitas de gato



Ingredientes

Manteca: 60 g

Azucar: 60 grs.

Harina 0000: 60 g

Huevo: 1 Unidad

Extracto de vainilla: 1 Cucharadita

Florentinos

Manteca: 100 g

Azucar: 200 g

Glucosa: 150 g

Crema de leche: 50 g

Praliné: 250 g

Para el mousse de chocolate

Manteca: 150 g

Crema batida a medio punto: 100 g

Claros: 2 Unidades

Yemas: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Chocolate fundido: 300 g

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl 60g de *manteca* pomada con 60g de azúcar
- Agregar un *huevo*
- Integrar
- Perfumar con 1 cdita de extracto de vainilla
- Por último agregar 60g de *harina* 0000 previamente tamizada
- Obtener una preparación cremosa y llevar a una manga con *boquilla*.
- Disponer la preparación en una placa siliconada, utilizando la manga para obtener las lengüitas
- Humedecer levemente los picos que dejan los cortes de la manga y en un extremo de las lengüitas colocar pistachos tostados y procesados

- Llevar a horno precalentado de 180 grados entre 5 y 10 minutos.

Para la mousse de chocolate

- Sobre baño maría mezclar 300g de *chocolate* fundido con 150g de *manteca*
- Agregar 2 yemas
- Mezclar.
- En batidora montar a nieve 2 claras con 1 pizca de sal
- Incorporar 100g de *crema* batida a medio punto a la mezcla de *chocolate*
- Añadir las claras batidas a nieve en 2 adiciones con movimientos envolventes
- Llevar a la heladera por al menos 2 horas.

Para los florentinos

- Mezclar en una olla 200g de azúcar, 100g de *manteca*, 150g de glucosa, 50g de *crema* de leche, 250g de *praliné*
- Llevar al fuego y revolver constantemente hasta que se fundan todos los ingredientes y comience la mezcla a despegarse de los bordes.
- Retirar del fuego y dejarla enfriar.
- Usando una cuchara sacabocado humedecida con aceite armar bollitos y aplastarlos
- Es importante humedecer con aceite las manos para trabajar mejor
- Disponer sobre placa siliconada los bollitos dejando bastante espacio entre uno y otro
- Llevar a horno de 180 grados por no más de 10 minutos.
- Pegar lengüitas de gato con *chocolate* fundido

Para servir disponer de un florentino en cada plato

- Colocar un copo de la *mousse* de *chocolate* en cada florentino
- En cada plato sobre los copos colocar las lengüitas de gato y decorar con *pistacho* tostado y molido

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lenguitas-de-gato>