

# Lionesas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema pastelera de chocolate

**Almidón de Maíz:** 40 grs.

**Ron añejo:** 60 g

**Crema de leche:** 100 grs.

**Ralladura de naranja:** 6 g

**Yemas de huevo:** 80 grs.

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Leche:** 400 g

**Cobertura Tobago:** 140 g

### Masa de Lionesa con cacao

**Manteca:** 125 g

**Azúcar:** 5 grs.

**Leche:** 150 g

**Cacao en polvo sin azúcar:** 30 g

**Huevos:** 150 grs.

**Harina:** 100 grs.

**Sal:** 3 g

### Salsa rapida de chocolate

**Crema de leche:** 200 grs.

**Cobertura negra amarga:** 250 g

### Varios

**Crema inglesa base:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

## Masa de Lionesa con cacao

- Coloque en una olla la leche junto con el azúcar, la sal, y la *manteca*.
- Lleve a fuego y deje *hervir*.
- Mezcle el cacao junto con el *harina*.
- Una vez que hierva, baje el fuego a mínimo.
- Añada la mezcla anterior y mezcle enérgicamente hasta lograr una masa y llegando a una temperatura final de 85°C
- Retire y coloque la masa en una batidora
- Deje enfriar unos minutos, luego bata y agregue los huevos de a uno.
- Retire y coloque dentro de una manga.
- En una placa para horno con papel siliconado arme copitos.
- Lleve al horno y cocine durante 20 minutos a 180°C
- Retire.

## Crema pastelera de chocolate

- Corte la vaina de vainilla al centro y retire con un cuchillo las pepitas del interior
- Reserve.
- En un bowl vierta la mitad de la leche e incorpore el almidón.
- Mezcle y luego añada la otra parte de la leche junto con la *crema* de leche, los huevos, la ralladura de *naranja* y las pepitas de la vainilla.
- Mezcle hasta disolver los huevos por completo.
- Lleve al microondas a máxima potencia durante 2 minutos
- Retire, mezcle y lleve nuevamente a microondas durante 1 minuto.
- Retire y repita el procedimiento una vez mas hasta lograr que la *crema* espese
- Retire.
- Coloque en un bowl la cobertura tobago y sobre este cuele la *crema* pastelera.
- Mezcle hasta que el **chocolate** se funda.
- Deje enfriar unos minutos y añada el *ron*.
- Mezcle y deje enfriar.

## Salsa rapida de chocolate

- Corte la cobertura en cuadraditos y coloque en un bowl.
- En una olla coloque la *crema* de leche y deje *hervir*.
- Retire y vierta una parte sobre el *chocolate*.
- Mezcle y luego agregue la otra parte de la *crema*.

## Armado

- Corte la parte superior de los copitos.
- Coloque la *crema* pastelera en una manga y rellene el interior de los copitos, luego coloque las tapitas.

## Presentación

- Sirva en un plato los copitos de masa de lionesa.
- Decore con *crema* inglesa y salsa de *chocolate*

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