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
Azucar: 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