Magdalena, La crema pris, Diamantes de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema pris

Leche: 600 cc
Azucar: 80 grs.
Chocolate: 100 g
Huevos: 4 Unidades

Diamantes de chocolate

Huevo batido: 1 Unidad
Manteca pomada: 165 grs.
Cacao: 20 g
Harina: 275 grs.
Azucar impalpable: 85 grs.

Magdalena

Leche: 75 cc
Polvo de hornear: 20 grs.
Azucar: 230 grs.
Sal: Una pizca
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Huevos: 230 grs.
Harina: 230 grs.
Manteca derretida: 215 g
Cacao: 15 g

Preparación de la Receta

Diamantes de chocolate

- Bata el azúcar impalpable con la *manteca* pomada hasta *blanquear*
- Incorpore la *harina* con el cacao tamizados y mezcle hasta obtener una masa lisa

- Sobre la mesada enharinada forme un rollo de 2, 5 cm a 3 cm de diámetro envuelva con papel *manteca* y deje enfriar en heladera durante 1 día.
- Pincele la masa con *huevo* batido, luego reboce por azúcar y corte medallones de 1 cm de espesor.
- Coloque los medallones sobre una placa enmantecada y cocine en el horno precalentado a 170º C durante 8 a 10 aproximadamente.

Magdalenas

- Tamice el polvo de hornear con la *harina* y reserve.
- Mezcle la leche tibia con el cacao y reserve.
- En un bowl bata los huevos con el azúcar y la ralladura de *naranja* a blanco.
- Incorpore la *harina* con el polvo de hornear y mezcle bien.
- Incorpore la *manteca* derretida y una pizca de sal.
- Separe 1/3 de esta masa y agregue la leche tibia con el cacao.
- Deje reposar en la heladera durante 1 día.
- Disponga ambas masas en una manga con pico liso y distribuya en moldes para magdalenas previamente enmantecados y enharinados.
- Cocine en el horno precalentado a 170º C durante 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Crema pris

- En una *cacerola* caliente la leche con la mitad del azúcar.
- Aparte bata los huevos con la otra mitad de azúcar.
- Vierta la leche caliente, mezcle bien, cuele y reserve.
- Pique el **chocolate**, disponga dentro de un bowl y bañe con la mezcla de leche y huevos.
- Reserve en la heladera durante 1 día.
- Disponga dentro de una cazuela y cocine a baño María en el horno precalentado a 160º C durante 15 a 20 minutos.
- Deje enfriar antes de servir.
- Presentación
- En una fuente sirva las magdalenas, los diamantes de *chocolate* y acompañe con la **crema** pris.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magdalena-la-crema-pris-diamantes-de-chocolate