

Masitas de vino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate derretido: 100 g

Harina: 200 grs.

Azucar: 2 cdas.

Claras: 4 Unidades

Nueces picadas: 125 g

Manteca blanda: 200 grs.

Yemas: 4 Unidades

Vino Tinto: 1 Taza

Canela: 1 Ramas

Glace

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Ralladura de naranja: 2 cdas.

Canela: 1 cdita.

Azucar impalpable: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Hierva el vino tinto junto con la canela durante 5 minutos.
- Bata las claras a punto nieve.
- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y mezcle.
- Añada las yemas, mezcle.
- Incorpore el *chocolate*, mezcle.
- Vierta el vino y el *harina*, mezcle.
- Por ultimo agregue las claras y mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque en un molde previamente enmantecado, extienda en toda la superficie y cocine en horno fuerte durante ½ hora. Retire.

Glasé

- En un bowl coloque el azúcar junto con la canela y agregue de a poco el vino tinto.
- Mezcle hasta lograr una consistencia cremosa.

Armado

- Vierta el glasé y unte sobre la torta.
- Corte en cuadraditos parejos.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con flores naturales.

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