

MEDALLÓN DE MENTA

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar impalpable tamizada: 300 gr

Esencia de menta: 3 Cucharadas

Baño de repostería: 500 gr

Miel: 2 cucharaditas

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol azúcar impalpable, miel, esencia de **menta** y revolver añadiendo un poco de agua hasta formar una masa.
- Espolvorear la mesada con azúcar impalpable y estirar la masa.
- Cortar con discos de 3cm aproximadamente y llevar a la heladera hasta que solidifiquen
- Una vez fríos bañar en *chocolate* de repostería y dejar enfriar sobre papel *manteca*

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