

# Medovik por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Caramelo

**Agua:** 60 mililitros

**Miel:** 250 Gramos

### Crema

**Dulce de leche:** 380 Gramos

**Miel quemada:** 120 Gramos

**Nata:** 1 Litro

**Sal:** 1 Pizca

### Masa

**Azúcar:** 225 grs

**Bicarbonato:** 10 grs.

**Canela:** 5 Gramos

**Harina:** 450 Gramos

**Huevos:** 300 Gramos

**Mantequilla:** 200 Gramos

**Miel:** 255 Gramos

**Miel quemada:** 60 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Poner un cazo al fuego con los 250 gramos de miel y el agua hasta que caramelice y reduzca a la mitad.
- Reservar.
- En un bol mezclar 60 gramos de la miel caramelizada con miel, azúcar y *mantequilla* y cocinar al baño maría.
- Revolver suavemente la mezcla de miel y *mantequilla* hasta que la *mantequilla* se haya derretido, luego mezclar bien para combinar.
- Cuando esté tibio, agregar los huevos mientras los bate.
- Retirar del fuego y añadir el bicarbonato, sal y canela.
- Añadir la *harina* tamizada poco a poco y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

- Con una cuchara colocar cucharadas de masa sobre una esterilla de silicona y hornear 6-7 minutos a 120 °C.
- En un bol batir el resto de la miel caramelizada con el dulce de leche y una pizca de sal.
- Añadir la *nata* y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Mezclar con la *nata* montada.
- Montar la tarta alternando capas de *bizcocho* con la *crema*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/medovik-por-andrea-dopico>