Medovik por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Caramelo

Agua: 60 miliitros

Miel: 250 Gramos

Crema

Dulce de leche: 380 Gramos
Nata: 1 Litro

Miel quemada: 120 Gramos
Sal: 1 Pizca

Masa

Azucar: 225 grs
Canela: 5 Gramos
Huevos: 300 Gramos
Miel: 255 Gramos
Sal: 1 Pizca

Bicarbonato: 10 grs.
Harina: 450 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos
Miel quemada: 60 Gramos

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 ºC.
- 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