

Meriendas varias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Té Green Chamomile:

Pan, aceite, chocolate

Sal gruesa: A gusto

Chocolate: 200 g

Pan Francés: 200 g

Aceite De Oliva: A gusto

Sandwich de chocolate

Manteca: Cantidad necesaria

Sal gruesa: A gusto

Trufa de chocolate: Cantidad necesaria

Pan de molde: 8 Rodajas

Praliné de avellanas: 50 g

Avellanas Picadas: 1 cda.

Tigre

Manteca: 200 g

Polvo de hornear: 2 grs.

Almidón de Maíz: 100 grs.

Azucar: 220 grs.

Harina: 100 grs.

Ron: 30 cc

Chocolate cobertura: 100 g

Huevos: 200 grs.

Trufa de chocolate: Cantidad necesaria

Polvo de Almendras: 80 grs.

Trufa de chocolate

Chocolate cobertura: 350 g

Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

Trufa de chocolate

- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Lleve la *crema* de leche a hervor y vierta sobre el *chocolate*.
- Mezcle hasta que el *chocolate* se funda y deje bajar la temperatura.
- Disponga dentro de una manga repostera y reserve.

Tigre

- Mezcle la *harina* con el polvo de hornear y el almidón tamizados.
- Derrita la *manteca* y deje bajar la temperatura hasta los 30 a 40° C.
- Pique finamente el *chocolate*.
- Bata los huevos con el azúcar hasta que ésta se disuelva.
- Incorpore el polvo de almendras y continúe batiendo.
- Para la batidora y agregue la mezcla de *harina*.
- Continúe batiendo hasta que se unan los ingredientes.
- Integre la *manteca* derretida poco a poco sin dejar de batir.
- Finalmente añada el *ron* y termine de batir.
- Fuera de la batidora incorpore el *chocolate* y mezcle suavemente.
- Distribuya en moldes para madalenas y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 5 minutos aproximadamente.
- Desmolde y corone con la trufa.

Pan, aceite, chocolate

- Corte el pan en rodajas y tueste ligeramente.
- Corte el *chocolate* en láminas.
- Disponga el pan en una placa, rocíe con aceite de oliva y sobre cada una coloque un trozo de *chocolate*.
- Lleve al horno caliente hasta que el *chocolate* se funda.
- Sirva en una fuente y espolvoree con una pizca de sal gruesa.

Sandwich de chocolate

- Unte el pan con el *praliné* de avellanas y trufa de *chocolate*.
- Espolvoree con avellanas picadas, una pizca de sal gruesa y cierre formando sandwich
- Unte la superficie de los sandwiches con *manteca* y dore en la sandwichera.
- Corte en triángulos y sirva calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/meriendas-varias>