

Mil hojas de pan de especias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan de especias medio congelado: 1 Unidad

Compota de rojos

Estragón picado: 1 cda.

Grapa: 15 cc

Frutillas: 150 grs.

Moras: 150 g

Azúcar Negra: 10 grs.

Crema de moras

Azucar: 15 grs.

Azúcar Negra: 15 grs.

Moras: 200 g

Crema de leche descremada: 1 L

Esencia de Vainilla

Vainilla: 1 Chauchas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Varios

Ciboulette:

Preparación de la Receta

- Corte el pan de **especias** en círculos de distintos tamaños, con la ayuda de un corta pastas.
- En un a placa para horno, coloque el pan.
- Lleve al horno a 160° por 10 a 12 minutos.

Crema de moras

- En el bowl de la batidora que debe estar frío, coloque la *crema* de leche descremada fría, el azúcar y las moras.
- Bata hasta montar.
- Cuando este lista, colóquela en un bowl frío y reserve en la heladera.

Compota de frutos rojos

- Retire el cabo de las frutillas y corte en cuartos.
- En una olla coloque los frutos rojos, el *estragón*, el azúcar y la grappa.
- Deje cocinar a fuego suave.
- Reserve en una placa fría.

Esencia de vainilla

- Corte la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- En un pequeño bowl mezcle las semillas con el aceite de oliva y reserve.

Presentación

- En un plato arme un mil hojas con los crujientes de pan intercalados con la *crema* de moras, acompañe con la compota de frutos rojos y rocíe con la esencia de vainilla
- Decore con *ciboulette* seco y la *chaucha* de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-pan-de-especias>