

Milhojas casero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cubierta

Chocolate amargo: 200 g

Crema de leche: 400 cc

Merengue: 1 Disco

Masa

Manteca: 200 g

Harina: 300 grs.

Azucar: 2 cdas.

Crema de leche: 200 cc

Dulce de leche: 400 grs.

Relleno

Nueces: 100 g

Coco rallado: 3 cdas.

Dulce de leche: 500 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle la *manteca* blanda con la *crema* de leche y el azúcar.
- Añada la *harina* tamizada y forme una masa lisa
- Deje enfriar en la heladera envuelta en papel film durante 30 minutos
- En la mesada enharinada estire la masa y corte en discos de 3 mm de espesor aproximadamente.
- Pinche la superficie con un tenedor y coloque en una placa para horno enmantecada y enharinada.

- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Relleno

- Pique las nueces o coloque dentro de un repasador y triture con un martillo de cocina.
- Mezcle el dulce de leche con el coco rallado

Cubierta

- Triture el disco de merengue.
- En una olla coloque la *crema* de leche a calentar para preparar una ganache cuando hierva vuelque sobre el *chocolate* picado finamente
- Mezcle hasta conseguir una *crema* lisa, tape con papel film y deje enfriar

Armado

- Unte los discos con el dulce de leche mezclado con coco rallado y nueces picadas.
- Termine con copos de ganache fría de *chocolate* y el merengue triturado.
- Lleve a la heladera a enfriar.

Presentación

- Sirva en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-casero>