# 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**