Mini crujiente de avellana



Ingredientes

Para el dacquoise de avellanas

Azucar glasé: 200 g
Harina: 40 g
Polvo de Almendras: 120 g
Azucar: 100 grs.
Claras: 8 Unidades

Para el praliné hojaldrado

Chocolate de leche fundido: 100 Gramos
Feuilletine: 125 Gramos
Avellanas Picadas: 20 g
Praliné: 125 g
Mantequilla fundida: 25 g

Para la decoración

Chocolate de leche: 300 g
Avellanas Picadas: 200 g
Hoja de oro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el dacquoise de avellana

- Batimos las claras con el azúcar a punto de turrón, luego, incorporamos de forma envolvente el polvo de *almendra*, el polvo de **avellana** y la *harina*, extendemos en una charola con papel siliconado, espolvoreamos con azúcar glasé por encima y horneamos a 180° C durante 20 minutos.

Para el pralin&eacute

- Hojaldrado
- Mezclamos el *praliné* con el *chocolate* y la *mantequilla*, agregamos las avellanas y el feuilletine.

Para el montaje

- En el molde colocamos una capa de dacquoise, *praliné* hojaldrado y así sucesivamente hasta llenar el molde.
- Llevamos al congelador.

Para el armado

- Desmoldamos y barnizamos con *chocolate* y revolcamos sobre las avellanas picadas.
- Bañamos con *chocolate* y terminamos con una hoja de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-crujiente-de-avellana