

# Minigateaux de nueces y whisky

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema chantilly al chocolate

Crema de leche: 250 grs.

Chocolate con leche: 250 g

### Masa de naranjas y whisky

Whisky: 1 cdas.

Azucar: 160 grs.

Harina 0000: 250 grs.

Polvo leudante: 1 cda

Yemas: 4 Unidades

Sal fina: 1/2 cdita.

Manteca pomada: 160 grs.

Ralladura de naranja: 1 cda.

### Relleno

Jugo de Limón: 1 cda.

Whisky: 2 cdas.

Sal fina: Una pizca

Ralladura de limón: 1 cdita.

Azúcar Negra: 180 grs.

Jarabe de arce (Maple syrup): 120 grs.

Huevos: 4 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Nueces: 250 g

Manteca fundida: 1 cdas.

## Preparación de la Receta

### Masa de naranjas y whisky

- En un bowl coloque las yemas con una parte de azúcar, bata hasta romper el ligue de las yemas y agregue el resto de azúcar, whisky, sal fina, ralladura de *naranja* y la *manteca* pomada, bata hasta *blanquear*

- Luego incorpore el polvo *leudante* junto con la *harina* previamente tamizados, mezcle con un cornet hasta lograr una masa homogénea.
- Sobre una placa previamente enmanatecada y enharinada coloque un marco de 24cm de lado por 3cm de alto, dentro de este distribuya la masa con la ayuda de los dedos y luego blanquee en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 minutos.

## Relleno

- Coloque en un bowl los huevos junto con el azúcar negra, mezcle bien y agregue el jarabe de arce, sal fina, *jugo* y ralladura de *limón*, esencia de vainilla, whisky y *manteca* fundida, mezcle hasta incorporar todos los ingredientes y por ultimo añada las nueces picadas groseramente.

## Crema chantilly al chocolate

- Funda el *chocolate* a baño maría.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto y luego incorpórela al *chocolate* en dos veces, mezcle con una espátula hasta lograr una preparación homogénea.

## Armado

- Una vez blanqueada la masa de naranjas y whisky retire del horno y con la ayuda de una cuchara aplaste suavemente el interior de la masa dejando los bordes más altos, luego vierta encima el relleno, lleve nuevamente al horno y cocine durante aproximadamente 30 a 40 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y deje enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez fría distribuya encima la cobertura de *crema* chantilly y *chocolate*, deje reposar en la heladera durante 4 horas como mínimo, luego desmolde.

## Presentación

- Corte el Minigâteaux de nueces y whisky en barritas y preséntelas en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/minigateaux-de-nueces-y-whisky>