

Pan de miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Té: 1/2 Taza

Clavo De Olor: Una pizca

Harina 0000: 2 1/2 Taza

Almidón de Maíz: 1/2 Taza

Bicarbonato: 1 cdita.

Miel: 1 Taza

Nuez Moscada: Una pizca

Polvo de hornear: 1 cda.

Café Fuerte: 1/2 Taza

Huevos: 3 Unidades

Azucar: 1 Taza

Jengibre en polvo: Una pizca

Canela: 1 cdita.

Limon: 1 Unidad

Nueces: 1 Taza

Bebida sugerida

Torrontés cosecha tardía:

Mousse de Earl Grey

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Azucar: 1/2 Taza

Té Earl Grey en hebras: 1 cda.

Crema de leche: 600 cc

Varios

Frutas de Estación:

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* caliente el *café* y el *té*.
- Agregue la *miel* y mezcle hasta que disuelva.
- Tamice la *harina*, con el almidón de maíz, el bicarbonato, el polvo de hornear y las *especias*.

- Ralle la cáscara de *limón*.
- Pique groseramente las nueces.
- Bata los huevos con el azúcar con batidora eléctrica.
- Agregue la ralladura del *limón*.
- Añada poco a poco la mezcla de ingredientes secos alternando con la mezcla de té y *café*.
- Finalmente incorpore las nueces.
- Vuelque en molde para budín inglés.
- Cocine en horno medio a 180C durante 1 hora, luego baje la temperatura del horno a 160C y continúe cocinando 15 minutos más.

Mousse de Earl Grey

- Bata la mitad de la *crema* con el azúcar a punto chantilly.
- Reserve en frío.
- Hidrate la *gelatina* con agua.
- En un bowl mezcle la *crema* restante con el té y deje reposar durante toda la noche.
- Lleve al fuego y entibie apenas a 30°C.
- Agregue la *gelatina* hidratada.
- Pase por un *tamiz* y baje la temperatura en baño María invertido.
- Agregue poco a poco la *crema* chantilly.
- Enfríe en la heladera.

Presentación

- Sirva una *tajada* de pan de miel en el centro de un plato, encima una quenelle de *mousse*.
- Acompañe con frutas de estación asadas.

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