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