

Pan de nueces



Ingredientes

Azúcar Negra: 350 g

Harina: 500 g

Manteca pomada: 250 grs.

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Miel: 1 Taza

Huevos: 4 Unidades

Polvo de hornear: 2 cditas.

Bicarbonato: 2 cdita.

Chocolate semi amargo derretido: 200 g

Nueces picadas: 280 g

Para el mousse de chocolate

Manteca pomada: 150 Gramos

Monedas de Chocolate: 300 g

Crema Batida: 100 g

Claras: 2 Unidades

Yema de huevo: 2 Unidades

Para las lajas de cacao y el merengue francés

Azucar: 250 grs.

Clara de huevo: 4 Unidades

Cacao: 50 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bowl integrar 250 g de *manteca* pomada y 350 g de azúcar negra
- Perfumar con 1 cdita de extracto de vainilla
- Agregar 4 huevos, de a uno por vez

- Incorporar 200 g de *chocolate* semi amargo fundido y a temperatura ambiente, una taza de miel y 280 g de nueces picadas
- Agregar de a poco 500 g de *harina* con 2 cditas de polvo de hornear y 2 cditas de bicarbonato.
- Colocar la preparación en un molde enmantecado y llevar a horno precalentado a 160 grados y cocinar a 180 grados por 50 minutos.

Para el mousse de chocolate

- Fundir a baño maría 300 g de monedas de *chocolate*
- Agregar 150 g de *manteca* pomada
- Incorporar 2 yemas y cocinar unos instantes
- Retirar y reservar.
- Por otro lado batir 2 claras a nieve.
- A la preparación de *chocolate* incorporar 100 g de *crema* batida a medio punto y las claras batidas a nieve.
- Dejar reposar en heladera y luego reservar en manga.

Para las lajas de cacao y el merengue francés

- S
- Batir 4 claras
- Cuando espuman incorporar 250 g de azúcar
- Cuando el merengue llegue a su punto, retirar de la batidora y agregar 50 g de cacao tamizado
- Integrar con movimientos envolventes
- Colocar la preparación sobre una placa con la ayuda de una espátula
- Cocinar en horno de 90 grados por 1 hora / 1 ½ hora y dejar descansar dentro del horno.

Para el armado

- Cortar el pan de nueces en 3 lingotes.
- Decorar con la *mousse* de *chocolate* y las lajas de merengue

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