

Panque de limón con semillas de amapola

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Decoración

Crema Batida: Cantidad deseada

Bióxido de titanio: Cantidad necesaria

Limón verde y amarillo deshidratado: Cantidad deseada

Hojitas de menta: A gusto

Chocolate blanco: A gusto

Acetato: Cantidad necesaria

Glaseado

Clara de huevo: 1 Unidad

Azucar impalpable:

Jugo de Limón: 2 Unidades

Masa

Aceite de limón: 1/2 cda.

Polvo de hornear: 2 grs.

Semillas de Amapola: 50 grs.

Vainilla líquida: 1/2 cdita.

Azucar impalpable: 220 grs.

Manteca: 120 grs.

Claras de huevo: 225 grs.

Harina: 85 grs.

Polvo de Almendras: 80 grs.

Ralladura de limón: 1 cda.

Preparación de la Receta

Panque de limón con semillas de amapola

- Manteca Avellana

- Colocar la *manteca* en una olla, hasta que obtenga un *color* dorado avellanado.
- Tamizar el azúcar impalpable, agregar las claras y mezclar.
- Incorporar la *harina* tamizada y revolver.
- Agregar el polvo de *almendra*, el aceite de **limón**, la ralladura de **limón**, la vainilla, el polvo para hornear y las semillas de **amapola**
- Revolver.
- Vaciar poco a poco la *manteca avellana* sobre la mezcla y emulsionar.
- Verter la mezcla en un molde con teflón para panqué
- (Budinera)
- Hornear a 180° C, de 20 a 30 minutos.
- Una vez horneado dejar reposar un día y desmoldar.

Glaseado

- Mezclar el azúcar impalpable, el *jugo* de *limón* y la clara, hasta obtener la textura deseada.
- Cubrir el panqué con el glaseado.
- Hornear de 3 a 5 minutos a 150° C, para endurecer el glaseado.

Decoración

- Mezclar *chocolate* blanco con bióxido de titanio y extender sobre un acetato para hacer una lámina delgadita.
- Cuando empiece a endurecer cortar con un molde circular pequeño para formar bolitas.
- Meter al refrigerador y una vez endurecido, desprender las bolitas de la lámina.
- Decorar el panqué con *crema* batida, las láminas de *chocolate*, hojitas de *menta*, *limón* verde y amarillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panque-de-limon-con-semillas-de-amapola>