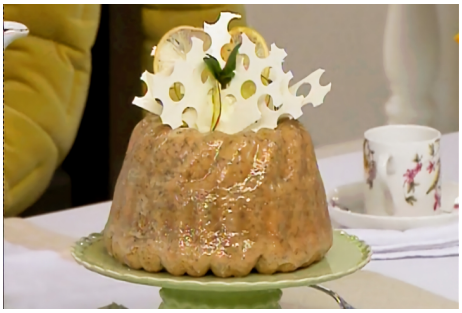
Panque de limón con semillas de amapola



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 liquida: 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