Pastelillos de avellana y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Macaron

Avellanas tostadas y molidas: 100 g
Azucar: 100 grs.
Claras de huevo: 3 Unidades

Masa

Manteca: 100 g
Azucar: 60 grs.
Harina: 50 grs.
Chocolate semi amargo: 50 g
Yemas de huevo: 2 Unidades
Azucar impalpable: 50 grs.
Claras de huevo: 2 Unidades

Tamal de frutas

Frambuesas: 100 grs.
Sandía: 100 g
Bananas: 200 g
Mango: 200 g
Hojas de chala: Cantidad necesaria
Papaya: 150 g
Frutillas: 100 grs.
Melon: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

- Bata las claras de *huevo* con el azúcar a punto nieve y reserve.
- Pique el **chocolate**, disponga en un bowl y derrita sobre baño María suave.

- En un bowl bata la *manteca* pomada con el azúcar impalpable hasta obtener textura cremosa.
- Incorpore el *chocolate* derretido y continúe batiendo.
- Añada las yemas de *huevo* y termine de batir.
- Agregue las claras montadas y mezcle con movimientos envolventes.
- Finalmente integre la *harina* mezclando suavemente.
- Vierta dentro de un molde para budín previamente enmantecado y lleve al frío durante 2 horas como mínimo.

Macaron

- Bata las claras con el azúcar hasta obtener un merengue firme.
- Incorpore las avellanas molidas y termine de batir.

Armado y cocción final

- Retire la masa de la heladera, cubra con el macaron y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 30 minutos aproximadamente.
- Deje bajar la temperatura, lleve al frío y finalmente desmolde.
- Corte en porciones en forma triangular.

Tamal de frutas

- Pele la *papaya*, la *sandía* y el melón y extraiga esferas pequeñas con la ayuda de una cuchara noisette.
- Pele la *banana* y corte en rodajas finas.
- Pele el mango y corte en láminas finas
- Retire las hojas de las frutillas y corte en láminas
- Finas
- Mezcle las frutas en un bowl, distribuya en hojas de *chala* y cierre formando un paquete.
- Ate con hilo de cocina.
- En una sartén caliente tueste los tamales por ambos lados.

Presentación

- En le centro de un plato sirva un tamal abierto, a los lados una porción de pastel y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastelillos-de-avellana-y-chocolate