Pastelito de bodas



Ingredientes

Para la decoración

Flores y hojas de fondant: A gusto

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Para la ganache de café

Crema para batir: 250 grs.

Chocolate semi amargo: 300 g

Cafe soluble: 1 cda.

Para la masa para galleta

Azucar: 110 grs.

Yema: 1 Unidad

Harina: 300 g

Mantequilla a temperatura ambiente: 200 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa de galletas

- Cremamos la *mantequilla* con el azúcar.
- Luego, agregamos las yemas.
- Por último, agregamos *harina* y amasamos hasta obtener una masa homogénea.
- Refrigeramos en caso de que sea necesario para poder extender.
- Luego, extendemos con un rodillo y cortamos círculos de tres tamaños.
- Llevamos al horno a 180ºC por 15 minutos.
- Dejamos enfriar.

Para la ganache

- Hervimos la *crema* para batir con el *café* soluble y volcamos sobre el *chocolate*.
- Unimos hasta obtener una mezcla homogénea y refrigeramos.
- Colocamos un poco de ganache sobre una galleta y colocamos otra encima para formar un sandwich.
- Bañamos con *chocolate* la parte de arriba de cada sandwich y dejamos secar.
- Colocamos del tamaño más grande a la chica para formar un pastel de bodas.

Para la decoraci&oacute

- N
- Decoramos con las flores y hojas de *fondant*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastelito-de-bodas