

Pastelito vintage



Ingredientes

Para el pan de arroz

Harina De Arroz: 75 grs.

Azucar: 100 grs.

Polvo de Almendras: 45 g

Mantequilla fundida: 120 g

Yemas: 4 Unidades

Claros: 90 grs.

Cremor tártaro: 1 g

Para el relleno

Mermelada de naranjas: 100 g

Para la decoración

Chocolate blanco fundido: 250 g

Hoja de oro: 1 Unidad

Pistaches: A gusto

Crema Batida: 250 Ml.

Flores organicas: A gusto

Preparación de la Receta

Para el pan de arroz

- Primero montamos las claras con el crémor tártaro y vamos agregando el azúcar en forma de lluvia.
- Incorporamos las yemas de forma envolvente.
- Luego, añadimos la *mantequilla* fundida fría.
- Por último, agregamos los ingredientes secos restantes de forma envolvente.
- Colocamos en los aros y llevamos a un horno a 180° C durante 20 minutos.

Para el montaje

- Cortamos los panes y los rellenamos con la mermelada.
- Cubrimos con la *crema* batida.

Para el decorado

- Bañamos con un poco de *chocolate* blanco (no debemos cubrir), pistaches, flores orgánicas y hoja de oro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastelito-vintage>