

## Petit four de avellanas



### Ingredientes

Avellanas: 35 g

Chocolate semi amargo: 85 g

Manteca pomada: 40 grs.

Azucar rubia: 35 grs.

Yemas: 2 Unidades

Azucar comun: 120 g

Claros: 2 Unidades

### Preparación de la Receta

#### Para comenzar

**en un bol, mezclamos la manteca pomada, el azúcar y el chocolate**

- Car rubia, las yemas y el *chocolate* semiamargo fundido
- Integramos todo con un batidor de alambre.
- Por otro lado, procesamos las avellanas y las agregamos a la preparación anterior.
- Con una cuchara de té colocamos esta mezcla en moldes de tarteletas pequeñas y agregamos copos de merengue francés hecho con las claras y el azúcar común (batiendo las claras primero y cuando estén incorporamos el azúcar y batimos hasta formar un merengue).
- Llevamos al horno a 150°C durante 20 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/petir-four-de-avellanas>