Piruletas de estrellas y manos



Ingredientes

Para la trufa

Agua: 170 Ml.
Cobertura negra al 85% cacao: 400 g
Cobertura negra al 85% cacao: 350 g

Para las estrellas

Palitos de brochette: Unidades
Cobertura blanca: 300 g

Para las galletas

Azucar: 350 grs.
Harina: 450 grs.
Mantequilla: 280 grs.
Cocoa: 100 grs.

Preparación de la Receta

Para las galletas

- Mezclar en la batidora 350 grs
- De azúcar, 280 grs
- De *mantequilla*, 450 grs
- De *harina* y 4 cucharadas de *cocoa*.
- Reposar
- Extender la masa, cortar con un corta pasta en forma de mano y dejar reposar nuevamente.
- Hornear por 10 minutos a 180° C.

Para la trufa

- Mezclar el *chocolate* con agua y duyar la trufa formando el músculo de la mano
- Temperar el *chocolate* oscuro, trempar las galletas y cuajar.

Para las estrellas

- Extender el *chocolate* sobre la charola, dejar enfriar y cortar estrellas
- Decorar con *chocolate* blanco con técnica de punto infinito
- Pegar las galletas y estrellas con *chocolate* a los palos de madera

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/piruletas-de-estrellas-y-manos