elGourmet

Sable de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de chocolate

Leche: 150 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 100 g
Chocolate: 400 g
Crema de leche: 300 cc

Sable de almendra

Harina: 430 grs.
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 300 g
Polvo de Almendras: 200 grs.
Azucar impalpable: 200 g

Preparación de la Receta

Crema de chocolate

- En una *cacerola* disponga la *crema* de leche, la leche, el azúcar y lleve a hervor.
- En un bowl bata las yemas.
- Bañe con la *crema* y leche caliente mezclando rápidamente.
- Vuelva al fuego suave y continúe revolviendo hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Pique el **chocolate**, vuelque dentro de la *crema* y revuelva hasta que éste se funda.
- Vierta dentro de un molde y lleve al frío hasta que solidifique.
- Desmolde y corte discos del tamaño deseado.

Sable de almendra

- Bata la *manteca* con el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore los huevos uno a uno sin dejar de batir.
- Agregue la *harina* con el polvo de almendras tamizados y termine de batir hasta obtener una masa homogénea.
- Envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina de 1 cm de espesor, corte en discos del tamaño deseado y distribuya en placas para horno.
- Cocine en el horno precalentado a 160º C durante 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un disco de sable de *almendra* y encima la *crema* de *chocolate*.
- Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sable-de-chocolate