Sándwich de Chocolate y Maní

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 150 Gramos
Café instanteo: 1 cda
Huevos: 2 Unidades
Cacao en Polvo: 50 Gramos
Chocolate Semiamargo: 250 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos

Relleno

Azucar impalpable: 170 Gramos
Crema: 80 c.c.
Mantequilla de maní: 280 Gramos
Cacao en Polvo: 50 Gramos
Maní Tostado: 300 Gramos
Mantequilla: 80 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C

Masa

- Batir los huevos agregando el azúcar de a poco hasta cremar
- Fundir **chocolate** y *mantequilla* y agregar *café* hasta integrar
- Mezclar ambas preparaciones con movimiento envolventes
- Agregar la *harina* y el cacao amargo tamizándolos, mezclar hasta lograr una masa líquida
- Llevar a la heladera unos 15 minutos
- Llevar a una placa con papel *manteca* en pequeñas porciones y luego hornear por 12 minutos

Relleno

- Mezclar *mantequilla* de **maní**, *mantequilla* blanca, *crema* de leche y azúcar impalpable en dos partes
- Por último, agregar *maní* picado
- Unir de a dos capas de galletita con el relleno y luego *rebozar* en *maní*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-chocolate-y-mani