Satinado de dulce de leche



Ingredientes

Para el cremoso de dulce de leche

Crema para batir: 250 grs.
Vaina de vainilla: 1/2 Unidad
Grenetina: 10 grs.
Yemas: 75 g
Azucar: 45 grs.
Agua: 150 Ml.
Dulce de leche: 190 grs.

Para el pan de nuez

Huevos: 150 grs.
Azucar: 225 grs.
Mantequilla a temperatura ambiente: 225 grs.
Harina: 230 g
Polvo para hornear: 5 grs.

Para la decoración

Glaseado de café (marca comercial):
Placas de chocolate de leche:
Hojas de chocolate de leche:
Nueces picadas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el pan de nuez

- Cremamos la *mantequilla* con el azúcar.
- Luego, agregamos los huevos.
- Por último, añadimos la *harina*, el polvo para hornear y nuez en polvo
- Mezclamos.

- Volcamos la preparación en una charola con papel siliconado.
- Llevamos al horno a 180ºC durante 20 minutos.

Para el cremoso de dulce de leche

- Preparamos una *crema* inglesa con *crema*, azúcar, yemas, vaina de vainilla y dulce de leche (apunto de napa).
- Incorporamos la *grenetina* hidratada y fundida.

Para el montaje

- Colocamos un poco de cremoso en el molde sacando un cuadrito de pan de nuez.
- Congelamos.
- Desmoldamos y bañamos con el glaseado

Para la decoraci&oacute

- N
- Decoramos con unas placas de *chocolate*, hojas de *chocolate* y espolvoreamos con nuez picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/satinado-de-dulce-de-leche