

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 MI.

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 180°C 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 decoración

- 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>