

Arrollado de nuez con crema moka y cristales de caramelo

Ingredientes:

Decoración

50 gr	Nueces picadas
1 cucharadita/s	Glucosa
100 gr	Azúcar

Masa

6	Huevos
6 cucharada/s	Azúcar
6 cucharada/s	Harina repostería
50 gr	Nueces trituradas como harina

Relleno

3	Huevos
0.5 taza/s	Nueces picadas
1 cucharada/s	Licor café o brandy
0.5 taza/s	Almíbar
4 cucharada/s	Café instantáneo
100 ml	Agua
350 gr	Azúcar
4	Yema de huevo
350 gr	Mantequilla



Elaboración:

De **Dolli Irigoyen**

Masa

Haga la masa siguiendo las instrucciones de la básica

Relleno

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar hasta que tome punto de bolita blanda. Bata los huevos y las yemas hasta que dupliquen su volumen y tengan firmeza. Agrégueles el almíbar en hilos finos y bata hasta que la preparación esté a temperatura ambiente.

Baje la velocidad de la máquina e incorpore, de a cucharaditas, la manteca a punto pomada (bien cremosa, a temperatura ambiente) y el café instantáneo diluido en 2 cucharadas de agua caliente.

Si lo desea, humedezca el biscuit con almíbar perfumado con licor de café o brandy. Distribuya la mitad de la crema y espolvoree con nueces picadas. Arrolle, retire el papel y cubra con la crema restante.

Arrollado de nuez con crema moka y cristales de caramelo

*Mavillum
Mans Vives de Llum*

Para decorar

Haga un caramelo con el azúcar y la glucosa. Cuando esté dorado, incorpore las nueces. Vuelque sobre la mesada aceitada o en una plancha siliconada y hágalo correr para que quede una capa fina.

Cuando baja la temperatura -y no está cristalizado-, mójese las manos en agua helada para no quemarse, tome de los bordes el caramelo y estire para formar cristales.

*Mavillum
Miguel Pujadas*