

Teja fina de praliné

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

60 gr	Praliné — nuez?macadamia?avellana
25 gr	Azúcar glass
20 gr	Mantequilla
15 gr	Claras de huevo
15 gr	Harina de arroz — o maicena

ELABORACIÓN

Elaboración

Masa de tejas

Mezcla el praliné con la mantequilla fundida.
Incorpora la clara, el azúcar glas y la harina tamizada.
Debe quedar una pasta cremosa, ligera y lisa.

Reposo

Deja reposar en frío 30 min para que la mezcla coja cuerpo.

Horneado

Precalienta el horno a 170 °C.
Con una cuchara, pon pequeñas porciones sobre un silpat o papel.
Extiende muy fino con una espátula (cuanto más fino, más delicado el crujido).
Hornea 7–9 min hasta que estén doradas en los bordes.

Dar forma (opcional)

En cuanto salgan del horno, aún flexibles, puedes colocarlas sobre un rodillo o molde para darles forma curva.

Si quieres planas, simplemente deja enfriar.

Resultado

Quedan ultrafinas, elegantes y muy crujientes, con el sabor tostado del praliné trío.

Perfectas para poner como toque crujiente minimalista al lado de la mousse Baileys en sifón + coulis de higos + bizcocho sifón.

MAVILLUM