

Biscuit joconde chocolat

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Varios

INGREDIENTES

0	
130 gr	Almendras — en polvo
80 gr	Azúcar
75 gr	Azúcar glass
20 gr	Cacao — amargo
120 gr	Claras de huevo
20 gr	Harina repostería
220 gr	Huevos
25 gr	Manteca de cerdo — fundida

ELABORACIÓN

Batir huevos, almendras y azúcar impalpable hasta blanquear montar las claras y azúcar a merengue. Mezclar ambas preparaciones y los secos tamizados. Por ultimo agregar la manteca fundida. En este caso para que quede una masa pesada, agregar la manteca de una vez. Armado de la torta:

Colocar en un tapiz de siliconas la masa cigarette coloreada, tratando de que la masa solo ocupe el bajo relieve, llevar a enfriar y volcar la masa de joconde chocolat, alisar y llevar nuevamente al frió antes de hornear, para equiparar las temperaturas de las dos mezclas. Hornear a 190°C por 10 a12 minutos. Cuando sale del horno espolvorear con azúcar. Desmoldar en caliente. Cubrir con film para que no se seque.