

Biscuit relieve

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

INGREDIENTES

0	
150 gr	Azúcar glass
150 gr	Claras de huevo
	Colorante — en pasta
150 gr	Harina repostería
150 gr	Manteca de cerdo

ELABORACIÓN

Mezclar la manteca pomada con el azúcar, incorporar las claras y la harina tamizada enforma alternada, sin batir., colorear. Para hacerla de oscura 10% de cacao amargo. La mezcla se puede guardar por 10 días en la heladera. Conviene tamizarla para que no queden grumos. Hornear sobre silpat ó tapi en relieve. Llevar al frigorífico antes agregar las otras preparaciones. Debe quedar 2 milímetros de espesor. Se pueden usar plantillas de stenciles para dibujar con la masa. Se le puede agregar albúmina, 10%, para dar elasticidad.