

Mini pastel aguacate

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

12 Claras de huevo — (viejas 2 o 3 días)

50 gr Azúcar

12 Yema de huevo

10 gr Sal

100 gr Maicena

200 gr Harina repostería — floja

Mousse guacamole (Pastel aguacate)

ELABORACIÓN

Claras y azúcar grano a batir a velocidad media baja al principio.

Fécula y harina tamizadas juntas.

Las yemas mezclamos con la sal bien, con varillas.

Una parte de las claras las mezclamos con las yemas, luego las yemas poco a poco a chorritos la mezclamos a las claras (con varillas), añadimos la harina poco a poco y mezclando con espátula.

Extendemos muy fino sobre bandeja con silpat o papel de horno horneamos a 220°C de 8 a 10 minutos, según sale del horno ponemos en otra bandeja fría y al congelador.

Queda un bizcocho muy flexible y lo podemos aromatizar con lo que queramos, tomillo, orégano, tomates secados al sol, perejil, etc. etc. en este caso se utilizó esto último, perejil deshidratado.

Está decorado con 1/4 de aceituna negra, tomatito cherry y un trozo de pasta filo.