

Dacquoise de chocolate (Tarta chocolate y trufa)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

20 gr	Harina repostería
20 gr	Cacao
115 gr	Almendras — (polvo)
135 gr	Azúcar glass
70 gr	Azúcar
190 gr	Claras de huevo
45 gr	Avellanas — tostadas

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Tamizar harina, mezclar con cacao, polvo de almendras y azúcar glass y avellanas.

Montar las claras y añadir el azúcar grano poco a poco para obtener una textura lisa.

Mezclar la harina y resto de polvos, (cacao. Polvo de almendras, azúcar glass y avellanas) cuidadosamente a las claras montadas.

Preparamos una bandeja de horno con silpat o papel de horno y extendemos la masa como para hacer una plancha de bizcocho aproximadamente de 1 cms. Horneamos a 180°C – aprox. 15 minutos.