

Mini pastel aguacate

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.