

# Arrollado de nuez con crema moka y cristales de caramelo

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |  
Dificultad:

## INGREDIENTES

### Decoración

50 gr Nueces - picadas  
1 cucharadita/s Glucosa  
100 gr Azúcar

### Masa

6 Huevos  
6 cucharada/s Azúcar  
6 cucharada/s Harina repostería  
50 gr Nueces - trituradas como harina

### Relleno

3 Huevos  
0,50 taza/s Nueces - picadas  
1 cucharada/s Licor - café o brandy  
0,50 taza/s Almíbar  
4 cucharada/s Café - instantáneo  
100 ml Agua  
350 gr Azúcar  
4 Yema de huevo  
350 gr Mantequilla

## ELABORACIÓN

De Dolli Irigoyen  
Masa

Haga la masa siguiendo las instrucciones de la básica

### Relleno

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar hasta que tome punto de bolita blanda.

Bata los huevos y las yemas hasta que dupliquen su volumen y tengan firmeza.

Agréguelos el almíbar en hilos finos y bata hasta que la preparación esté a temperatura ambiente.

Baje la velocidad de la máquina e incorpore, de a cucharaditas, la manteca a punto pomada (bien cremosa, a temperatura ambiente) y el café instantáneo diluido en 2 cucharadas de agua caliente.

Si lo desea, humedezca el biscuit con almíbar perfumado con licor de café o brandy.

Distribuya la mitad de la crema y espolvoree con nueces picadas. Arrolle, retire el papel y cubra con la crema restante.

Para decorar

Haga un caramelo con el azúcar y la glucosa. Cuando esté dorado, incorpore las

## Arrollado de nuez con crema moka y cristales de caramelo - 2

nueces. Vuelque sobre la mesada aceitada o en una plancha siliconada y hágalo correr para que quede una capa fina.

Cuando baja la temperatura -y no está cristalizado-, mójese las manos en agua helada para no quemarse, tome de los bordes el caramelo y estire para formar cristales.