

RECETAS

BARRITA DE ALMENDRA CROCANTE



TIEMPO REALIZACIÓN
45 min.

Nº COMENSALES
1 Personas.

FRUTOS SECOS

· Almendras (naturales, en cubitos y en harina)

VER VIDEO

En colaboración con:



INGREDIENTES

- ✓ 300 gr de almendras.
- ✓ 400 gr de nata.
- ✓ 200 gr de queso crema.

- ✓ 100 gr de chocolate 70%
- ✓ Láminas de acetato.
- ✓ 50 gr de harina almendra.

- ✓ 25 gr de mantequilla.
- ✓ 225 gr de azúcar.
- ✓ 50 gr de almendra cubitos.



ELABORACIÓN

Para la mousse de almendra

- ✓ 150 gr de azúcar.
- ✓ 300 gr de almendras.
- ✓ 400 gr de nata.
- ✓ 200 gr de queso crema.

1. Triturar la nata, el azúcar y las almendras.
2. Mezclar con el queso crema hasta que tenga una textura de mousse.
3. Disponer en manga con boquilla.

Para la teja de chocolate

- ✓ 100 gr de chocolate 70%.
- ✓ Láminas de acetato.

1. Atemperar el chocolate.
2. Estirar en láminas rectangulares.
3. Dejar enfriar en cámara tapado.

Para la galleta de almendra

- ✓ 50 gr de harina almendra.
- ✓ 25 gr de mantequilla.
- ✓ 25 gr de azúcar.

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y fina.
2. Estirar la masa muy fina y hornear a 180°C hasta que dore.
3. Una vez la saquemos del horno y antes de que enfíe cortar del mismo tamaño que la lámina de chocolate.
4. Reservar.

Para la almendra garrapiñada

- ✓ 50 gr de almendra cubitos.
- ✓ 50 gr de azúcar.

1. Garrapiñar las almendras.

Para terminar

1. Disponer en la base del plato la galleta de almendra.
2. Con boquilla rizada hacer dos líneas rectas con la mousse en cada lateral de las galletas.
3. Encima disponer la lámina de chocolate.
4. Poner dos líneas más en la parte de arriba.