



Dificultad:
Alta



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	274 Kcal
Proteínas:	5.9 g
Grasa Total:	3.0 g
Colesterol:	90.0 mg
H. de Carbono:	55.4 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	77 mg

PASTELITOS DE CHOCOLATES AL CAFÉ SIN LACTOSA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 5 Huevos separados (yemas de claras)
- 1 ¼ Taza de azúcar flor
- 1 ¼ Taza de harina
- 2 Cucharadas de cacao amargo en polvo
- 1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®

Remojo de Café

- 2 Cucharadas de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 2 Tazas de agua caliente
- 1 Taza de mermelada de frambuesas

Para la Crema

- 1 ½ Taza de leche líquida sin lactosa(300 ml)
- 3 Cucharadas de cacao amargo en polvo
- ¾ Taza de azúcar
- 1 Cáscara de naranja
- 1 Rama de canela
- 2 Cucharadas colmadas de maicena
- ½ Cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

1.- Primero mezcla en un recipiente la harina con los polvos de hornear IMPERIAL® y el cacao en polvo. Aparte bate enérgicamente las claras de huevo a punto de nieve, comienza a agregar el azúcar flor poco a poco batiendo constantemente hasta obtener un merengue firme. Agrega las yemas de huevo de una vez y bate solamente unos

segundos hasta homogenizar. Integra los ingredientes secos con suaves movimientos envolventes hasta obtener un batido homogéneo.

2.- Con la ayuda de una espátula extiende el batido de inmediato en una lata apta para horno enmantecuada y cubierta con papel mantequilla dejando la mezcla de 1 a 2 cm de grosor aprox. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante solo 10 a 12 minutos máximo hasta dorar levemente sus bordes, una vez listo retira del horno y desmolda. Aparte prepara el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® en las dos tazas de agua caliente, añade azúcar a gusto y un toque de esencia de vainilla, deja enfriar.

3.- Para la crema, junta en una cacerola la leche líquida sin lactosa con el cacao amargo, la azúcar, cáscara de naranjas y ramita de canela. Lleva a fuego medio hasta que tome mayor temperatura, mientras disuelve la maicena en un poco de agua fría; y una vez que la leche hierva, agrega de inmediato la maicena removiendo constantemente hasta que la crema vuelva a hervir, cocina solo 10 segundos y retira del fuego. Agrega la esencia de vainilla y remueve para dejar enfriar cubierta con papel film

4.- Parte en dos la lámina de bizcocho de manera horizontal y humedece con el remojo de café, cubre con cuidado con mermelada de frambuesas y tapa con la otra mitad de bizcocho. Humedece nuevamente y cubre con la crema de chocolate de manera decorativa con la ayuda de una manga pastelera. Decora con frutas de la estación o frutos secos como más te guste y llévalos a refrigeración antes de servirlos.

