



Dificultad:
Media



Porciones:
18



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	295 Kcal
Proteínas:	8.7 g
Grasa Total:	9.3 g
Colesterol:	100 mg
H. de Carbono:	43.0 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	107 mg

REMOJADITO DE CHOCOLATE Y CAFÉ CON FRUTILLAS

Ingredientes

- 7 Huevos
- 2 ½ Tazas de azúcar flor
- 2 ½ Tazas de harina
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 4 Cucharadas de chocolate en polvo amargo
- 1 Cucharada de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 1 Ramitas de canela
- 1 Cucharada de ralladura de naranja
- 1 Clavo de olor
- 1 Cucharadita de vainilla
- 3 Cucharada de agua ardiente
- 2 Pote de frutillas frescas o berries para decorar

Preparación

1.- Para el bizcocho, bate las yemas de huevo con la mitad de la azúcar flor hasta duplicar su volumen y queden firmes, déjalas a un lado y en otro bowl bate las claras de huevo a punto de nieve, agrega el resto del azúcar poco a poco hasta formar un merengue firme. Agrega el merengue a las yemas batidas y bate solo unos segundos hasta homogenizar. Incorpora la harina poco a poco con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien.

2.- Vierte la preparación sobre una lata de horno previamente enmantecada y cubierta también con papel mantequilla. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C durante 15 a 18 minutos aproximados hasta cocer y dorar levemente la superficie. Una vez listo, retira del horno y de inmediato desmolda de la lata para que se enfríe, finalmente retira cuidadosamente el papel mantequilla y.

3.- Mientras, en una olla mediana junta la leche condensada NESTLÉ®, con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® y la crema larga vida NESTLÉ®, añade el chocolate en polvo, el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® y la ramita de canela con la ralladura de naranjas y el clavo de olor. Lleva a fuego medio hasta calentar y disolver el chocolate. Retira del fuego y deja enfriar.

4.- Luego, corta la plancha de bizcocho en cubos irregulares y sepáralos en 18 pocillos individuales y no muy grandes, vierte la mezcla del paso 3 hasta humedecer completamente los bizcochos y llévalos a refrigeración hasta que se enfríen. Finalmente decóralos con frutillas laminadas y sirve de inmediato.

