

# Milhoja de chocolate con toffe



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Acompaña esta milhoja con unos frutos rojos y tendrás un postre espectacular.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 150 gr. de chocolate de cobertura
- 6 claras de huevo,
- 50 gr. de azúcar.
- 100 gr. de leche desnatada en polvo

**Preparación:**

## Paso 1

Derretimos el chocolate al baño María removiendo de vez en cuando. Cuando se derrita, retiramos y dejamos que se temple. Una vez templado lo estiramos en una lámina de plástico. Cortamos en cuadrados o rectángulos y dejamos que se endurezca en la nevera. Ahora elaboramos un merengue montando las claras con el azúcar. Le agregamos la leche en polvo. Ponemos el merengue al horno hasta que quede con una crujiente capa. Sirve el merengue entre dos láminas de chocolate y ¡listo!