Le misérable

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** ChefB

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para el bizcocho:
- 25 g de harina
- 250 g de harina de almendras
- 14 g de azúcar
- 4 claras de huevo L
- Para el relleno:
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 yemas de huevo L
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla
- 100 ml de agua
- Azúcar glas para espolvorear
- 250 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. Incorporar, poco a poco la harina de almendras tamizada con la harina. Disponer la masa sobre una bandeja forrada con papel sulfurizado hasta obtener un cuadrado de 20×20 cm. Hornear a 180 grados durante 15 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla. Mientras, preparar el relleno: Hacer una jarabe suave en un cazo mezclando el agua, el azúcar y el azúcar de vainilla. Cuando empiece a espesar, retirar del fuego y agregar rápidamente las yemas, batiendo con las varillas. Devolver al fuego y, sin parar de remover, dejar que espese (hasta que se quede pegado al dorso de una cuchara). Apagar el fuego y dejar enfriar. Cuando esté frío, agregar, con las varillas, la mantequilla y batir bien hasta que quede una masa homogénea. Disponer la mitad del bizcocho (un rectángulo de 10×20 cm.) en un cuadrado de emplatar de acero inoxidable, cubrir con la crema y tapar con el resto de bizcocho (el otro rectángulo de 10×20 cm.). Dejar reposar una hora (mínimo) en la nevera. Cortar el bizcocho en 4 rectángulos y

servir espolvoreado de abundante azúcar glas.