

TULIPAS DE FRESAS A LA PIMIENTA CON SOPITA DE CHOCOLATE



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Martí



Descripción:

SOBRAN LAS PALABRAS, HAY QUE HACERLO.....

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR de HARINA
- 200 GR. de AZÚCAR
- 5 CLARAS DE HUEVO
- 50 GR. de ALMENDRAS MOLIDAS
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 500 GR. de FRESAS
- 200 GR. de MANTEQUILLA
- PIMIENTA NEGRA MOLIDA
- 200 GR. de CHOCOLATE NEGRO
- 200 GR. de CHOCOLATE BLANCO

Preparación:

Paso 1

PARA LAS TULIPAS: PRECALENTAMOS EL HORNO A 200 GR. ABLANDAMOS LA MANTEQUILLA Y MEZCLAMOS TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA HARINA. CUANDO ESTÉ TODO INTEGRADO AÑADIMOS POCO A POCO LA HARINA TAMIZADA HASTA QUE HAGAMOS UNA MASA HOMOGÉNEA. SOBRE UNA BANDEJA PONEMOS UNA PLANCHA DE SILICONA Y HACEMOS UN CÍRCULO Y HORNEAMOS UNOS 10 MINUTOS SIN QUE LLEGUE A DORARSE Y SACAMOS RÁPIDAMENTE CON CUIDADO DE NO QUEMARLOS Y LO PONEMOS SOBRE UN CUENCO Y ENCIMA DE LA MASA OTRO CUENCO MÁS PEQUEÑO PARA DARLE LA FORMA Y DEJAMOS ENFRIAR. REPETIMOS PARA TODOS LOS CUENCOS DE TULIPAS.

Paso 2

LIMPIAMOS LAS FRESAS, QUITAMOS LAS HOJAS Y CORTAMOS TROCITOS. EN UNA SARTÉN PONEMOS LA MANTEQUILLA Y CUANDO COJA TEMPERATURA PONEMOS LAS FRESAS Y LE ECHAMOS LA PIMIENTA, DAMOS UNAS VUELTECITAS Y SACAMOS DEL FUEGO.

Paso 3

AL BAÑO MARÍA FUNDIMOS EL CHOCOLATE BLANCO Y APARTE EL NEGRO Y LOS SERVIMOS CALIENTE. LENAMOS LAS TULIPAS CON LAS FRESAS Y LOS CHOCOLATES.