

Milhoja de chocolate con toffe



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** eva de la torre



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!