Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Pan con chocolate y aove

+4h | 4 raciones | 608 kcal

Ingredientes

CREMOSO DE CHOCOLATE

- **160gr** leche
- **40gr** nata
- **3** yemas de huevo
- **20gr** azúcar
- **85gr** chocolate negro 70%

CRUJIENTE DE PAN

- **200gr** agua
- **200gr** azúcar
- Pan en barra

OTROS INGREDIENTES

- Aove de
- Vaina de vainilla o esencia
- Sal escamada

Elaboración

CREMOSO DE CHOCOLATE

1. En un cazo mezclamos la leche, la nata, las yemas, el azúcar y llevamos al fuego, sin parar de remover con una varilla, hasta que veamos que va a empezar el hervir.
2. Retiramos del fuego rápidamente y vertemos sobre el chocolate y mezclamos bien.
3. Tapamos la mezcla con film, colocándolo sobre la superficie de la crema.
4. Dejamos enfriar 24 horas en nevera.

CRUJIENTE DE PAN

5. Mezclamos el agua y el azúcar en un cazo y llevamos a ebullición hasta asegurarnos de que el azúcar está disuelto en su totalidad.
6. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.
7. Cortamos la barra de pan en láminas finas.
8. Colocamos las láminas de pan sobre papel de horno y con ayuda de un pincel, empapamos las láminas de pan con el almíbar.
9. Llevamos al horno a 180°C unos 12 minutos o hasta que adquiera un bonito color dorado.

MONTAJE

10. En un bol mezclamos el aove con la vainilla y rellenamos las pipetas.
11. Colocamos el cremoso de chocolate en una manga pastelera con la boquilla de nuestra preferencia.
12. Colocamos unos puntos de cremoso sobre el plato e intercalamos con láminas del crujiente de pan.
13. Espolvoreamos con unas escamas de sal y terminamos con la pipeta de aceite.

POR RACIÓN	12 g Proteínas	21 g Grasas	93 g Hidratos	3,5 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya