



## Rococó

Rokoko



Machacados 2 vaso de avellana  
4 cucharadas de azúcar granulada  
2+1/2 paquetes de azúcar impalpable  
2 vaso de leche  
1 vaso de azúcar Castor  
4 paquetes de galletas Petit Beurre  
1 cucharada de mantequilla  
150 gramos de chocolate amargo  
1 cucharada de miel líquida o mermelada

- # Pound las avellanas con 2 cucharadas de azúcar granulado, poner esta mezcla en una sartén. Ase que a fuego medio. (Puede añadir agua muy pocos.)
- # Agregar 1 cucharada de miel o mermelada líquido en ella para mantener la avellana piezas, mezclar y retirar de la estufa.
- # Ponga 2 paquetes de azúcar glas, azúcar de ricino y 1+1/2 vaso de leche fría en un recipiente profundo, mezcla hasta que llega a la alta consistencia.
- # Blend las galletas a su vez a polvo, mezclar el polvo de galletas con la crema que usted preparado justo antes.
- # Coloque la mezcla de la avellana tostado en el piso de un molde de pastel plano, la fuerza en la mezcla de una cuchara para facilitar la misma. Vierta la mezcla de la crema en polvo y galletas a la avellana piezas sin tropiezos, y congelar por 3 horas como mínimo.
- # Al final del tiempo de reposo, retire la mezcla congelada de los congeladores. Derrita la mantequilla con chocolate amargo, y verterla sobre la mezcla y se aplastan de un cuchillo.
- # Coloque la mezcla en el congelador y congelar de nuevo por alrededor de 1 hora más.
- # Batir la mezcla de 1/2 paquete de azúcar impalpable, 1/2 vaso de leche, 2 cucharadas de azúcar granulada. Y difundir esta mezcla por todo el rococó que retirarse del congelador de aplanamiento por una espátula. Utilice el resto de la nata para garnishing.
- # También puede usar mermelada de piezas para garnishing el rococó.
- # Resto del rococó en el congelador hasta que actúa. Recortarla al servicio.

**Nota:** Puede estar el rococó en el congelador durante 1 mes.