

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON PRALINE DE AVELLANAS



Ingredientes:

- 200 g de dulce de leche
- 1 yema
- 1 huevo
- 30 gr de harina de almendras
- Mantequilla
- Azúcar flor
- Arándanos
- Avellanas
- 1 taza de azúcar
- Agua
- 1 taza de avellanas peladas

Preparación

- Poner en un Bowl 200 g de dulce de leche premium + 1 yema + 1 huevo, mezclar bien. Agregar 30 gr de harina de almendras y mezclar todo.
- Puedes guardar la preparación varias horas en el refrigerador, para cocinarla justo antes de cocinarla.
- Enmantequilla muy bien los moldes y espolvorea con harina o harina de almendra.
- Verter la preparación en los moldes y llevarlas al horno pre calentado a 200° por entre 10 o 15 minutos.
- El tiempo de cocción puede variar, según el material del molde que uses, la cantidad de preparación que pongas en cada molde y la temperatura exacta de turno.



- Te recomiendo hacer un ensayo con este postre para que calcules los minutos exactos, que demoran en estar listos los volcanes en tu Horno y que te queden perfectos.
- Están listos cuando en la superficie se ve seca, pero si mueves el molde se mueve ligeramente en el interior.
- Pasar un cuchillo por los bordes y desmoldar en los platos. Espolvorear con azúcar flor y decorar con arándanos y praliné de avellanas.
- Para el Praliné poner 1 taza de azúcar + 2 cucharadas de agua en un sartén a fuego medio/alto, cuando notes que salen burbujas grandes, agrega 1 taza de avellanas peladas, mueve constantemente y revuelve con una cuchara.
- Notarás que al principio el azúcar se seca, pero después de unos minutos se hace un caramelo.
- En este momento, retirar del fuego y poner toda la preparación en un Silpat o en una superficie para que se enfríe.
- Procesar o cortar con un cuchillo y guardar en un frasco hermético para usar en los volcanes o en la preparación que más te guste.

