

Huevo sorpresa



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Esta original receta es una forma diferente de comer un delicioso pastelito lleno de sabor, con el cual podrás sorprender a cualquiera.

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina de almendra.
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar glass.

- ½ taza de cocoa.
- ½ taza de harina de trigo.
- 2 piezas de Huevo San Juan
- ½ taza de mantequilla.
- 1 taza de mantequilla ambiente para la crema.
- Separar 2 claras de Huevo San Juan
- ¼ taza azúcar refinada.
- 3 tazas de queso crema a temperatura ambiente para la crema.
- 1 taza de azúcar glass para la crema
- 1 blíster de Huevo San Juan para presentar.

Cantidades necesarias de:

- Fondant
- Sello de tinta comestible.

Preparación

1. Precalienta el horno a 180º C.
2. Para el bizcocho, en el tazón de la batidora, ciernes con la ayuda de un colador la harina de almendra, el azúcar glass, la cocoa y la harina de trigo; agrega el Huevo San Juan® y la mantequilla, y bate por 1 minuto hasta incorporar todos los ingredientes. Reserva.
3. Bate con el globo las claras de Huevo San Juan® y el azúcar hasta que doblen su tamaño, debes obtener una consistencia de merengue.
4. Junta la mezcla que hiciste para el bizcocho con el merengue de forma envolvente.
5. Extiende la mezcla anterior en charolas con papel encerado y baja la temperatura del horno a 160 °C para hornear por 10 minutos. Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente.
6. Para la crema, mezcla la mantequilla con el queso y el azúcar glass con la ayuda de una pala hasta obtener una textura uniforme. Esta crema servirá para los moldes y

para formar las capas del pastel.

7. Rellena los moldes con la crema, asegúrate de cubrir todos los espacios del fondo. Reserva.

8. Una vez que hayas enfriado las planchas de pastel, comenzarás a formar las capas; agrega un poco de la crema a una de las planchas y extiende, coloca otra de las planchas sobre la crema y repite la operación hasta terminar. Congela por 2 horas.

9. Con la ayuda de un cortador adecuado al tamaño del molde, corta el bizcocho formado en el paso anterior y colócalo en el molde con la crema, cierra el molde y congela hasta que esté firme nuevamente.

Saca del congelado y desmolda; moldea cuidadosamente el huevo con las manos para que quede perfecta la forma.

10. Extiende el fondant a un grosor de 2 mm con la ayuda de un rodillo, corta con ayuda de un cuchillo, sella y cubre el huevito.

11. Presenta las piezas de huevos en un blíster de Huevo San Juan®.