Conchas Codan

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para los bizcochos:
- 225 g de harina normal
- 80 g de mantequilla ablandada
- 125 g de azúcar blanquilla
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 huevo L a temperatura ambiente
- 150 ml de leche a temperatura ambiente
- 1 cucharada de esencia de limón
- Para la crema de chocolate:
- 25 g de mantequilla sin sal
- 100 g de azúcar moreno
- 150 ml de nata líquida
- 90 g de chocolate negro

Preparación:

Paso 1

Las tapas: Batimos la mantequilla a punto de pomada junto al azúcar hasta que se disuelva, esto nos va a quitar unos 5 minutos de estar viendo crecer la planta de la vecina. Ahora añadimos el huevo y la esencia de limón (qué bien huele la jodía, ¿no?). Incorporamos al mejunje la mitad de la harina y mezclamos. Ahora la leche y mezclamos de nuevo. Añadimos el resto de la harina y batimos de nuevo hasta que esté bien incorporada. Precalentamos el horno a 200º. Forramos una bandeja de horno con papel vegetal y con una manga pastelera, la cual hemos rellenado con la masa, hacemos 16 círculos de 10 cm. Introducimos la bandeja a media altura y horneamos entre 12 y 14 minutos o hasta que veamos que los bordes de los bizcochitos empiezan a adquirir un ligero tono dorado, como un bronceado de primeros días de verano. Dejamos que se enfríen sobre una rejilla. Para el relleno de crema pringosa de chocolate riquísimo ponemos en un cazo a calentar la mantequilla, la nata y el azúcar; y removemos hasta que se haya disuelto el azúcar y retiramos del fuego.

Añadimos el chocolate picadito y removemos para ayudar deshacerse y cuando lo haga dejamos enfriar por completo. Extendemos la crema de chocolate sobre uno de los bizcochitos y lo tapamos con otro a modo de sandwich.