



FALSO FUET

INGREDIENTES:

- 100g de azúcar
- 100g de chocolate blanco
- 75 de nata para montar
- 100g de avellanas tostadas y peladas
- 100g de galleta maría
- 50g de mantequilla
- Colorante rojo
- Colorante azul

PREPARACIÓN:

1. Poner el azúcar en el vaso. Triturar 10seg/vel10. Retirar y reservar.
2. Poner la galleta maría en el vaso y trocear 6seg/vel4. Retirar y reservar.
3. Poner las avellanas en el vaso y trocear 5 seg/vel 5. Retirar y reservar.
4. Poner la nata en el vaso y calentar 4min/90°C/vel 1.
5. Agregar el chocolate blanco y la mantequilla y fundir 3min/90°C/vel 1.
6. Añadir las avellanas y las galletas reservadas y mezclar 10seg/vel3. Acabar de mezclar con la espátula.
7. Introducir en las tres bolsas de congelar, dar forma de rulo a la masa y reservar en la nevera unas dos horas.
8. Desenvolver y rebozar con el azúcar reservada para que parezca la piel del fuet.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez