

QUEQUE DE CHOCOLATE CON CAMELO SALADO

Ingredientes:

Rinde: 8 porciones

Biscocho

- 1/4 de taza de margarina light fundida
- 1/2 taza de harina
- 1/4 de taza de fécula de maíz
- 3 cdas de cacao en polvo
- 3 unidades de huevo
- 3/8 de taza Natuvia Granulado

Caramelo salado

- 1/2 taza Natuvia Granulado
- 1/4 de taza de agua
- 1/2 taza crema dulce
- 1 pizca de sal gruesa

Lustre naked

- 2 unidades de margarina
- 1/4 de taza de Natuvia Granulado
- 1 cda de extracto de vainilla
- 1 cda de cocoa en polvo sin azúcar
- 2 cdtas de caramelo salado
- 1/4 de taza de almendras tostadas

Preparación:

1. Precalentá el horno a 350° F.
2. En la batidora, agregá los huevos y el Natuvia Granulado. Batí hasta que duplique su volumen.
3. Agregá de forma manual y envolvente los ingredientes secos (harina, fécula de maíz y cacao) y por último la margarina fundida.
4. Colocá en dos moldes de 18 cm de diámetro y horneá por al menos 20 minutos.

Para el caramelo salado:

1. Agregá en una olla el agua y el Natuvia Granulado y remové hasta ver un tono caramelo.
2. Calentá la crema dulce y añadí en dos tractos. Remové enérgicamente. Dejá al fuego 1 minuto, sacá del fuego y dejá reposar hasta que enfríe (al menos dos horas). Añadí la sal y remové.

Para el lustre naked:

1. En una batidora, agregá la margarina y el Natuvia Granulado y batí al menos 5 a 6 minutos hasta que duplique su volumen.
2. Agregá el extracto de vainilla, a cocoa en polvo y mezclá.

Para el montaje:

1. Colocá el bizcocho, caramelo salado y nuevamente bizcocho. Llevá a frío unos 15 minutos para darle estabilidad al queque.
2. Lustrá tipo naked y realizá la decoración al gusto en la parte de arriba. Bañá con caramelo salado y almendras.