



BIZCOCHOS DE SOLETILLA & CHOCOLATE A LA TAZA

Ingredientes (para 15 unidades):

- 2 claras de huevo
- 2 yemas de huevo
- 50 g azúcar
- 23 g harina de trigo
- 23 g maicena o almidón de maíz

Para el chocolate a la taza

- Esencia/aroma de vainilla
- 200 g cobertura de chocolate negro o con leche
- Una pizca de sal
- 150-200 ml nata líquida
- Una pizca de canela en polvo

Elaboración:

1. Para hacer los bizcochos de soletilla, blanquear muy bien las yemas de huevo con 20 gramos de azúcar a velocidad alta con varillas hasta que hayan duplicado su volumen.
2. En un bol aparte batir las claras de huevo y a medio montar añadir gradualmente el azúcar restante hasta obtener un merengue liso y brillante.
3. Incorporar un tercio de las claras a las yemas y mezclar con espátula y movimientos suaves.
4. Ahora añadir las yemas sobre las claras restantes y mezclar con movimientos envolventes hasta que no haya ningún grumo y tengamos una masa homogénea.
5. Agregar la harina y la maicena previamente tamizadas a través de un colador y mezclar lo justo para obtener una masa muy esponjosa y con mucho volumen.
6. Introducir la masa en una manga pastelera con boquilla lisa redonda y escudillar palitos de masa en un papel vegetal o tapete de silicona sobre bandeja de horno.



7. Espolvorear con azúcar glas a través de un colador. Tras unos minutos repetir esta operación para formar una segunda capa.
 8. Hornear a 200° C en horno precalentado con calor arriba y abajo coma en posición media del horno durante 8 minutos.
 9. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.
 10. Para elaborar el chocolate a la taza colocar la nata líquida en un cazo al fuego y añadir la cobertura de chocolate troceada.
 11. Mezclar con varillas a fuego bajo removiendo continuamente hasta obtener un chocolate de la textura deseada.
 12. Añadir un pizco de sal, media cucharadita de esencia o aroma de vainilla y canela en polvo al gusto.
 13. Servir el chocolate caliente con los bizcochos de soletilla para desayunar, merendar, cenar comer ¡o lo que se nos antoje!
- * Cuidado con no sobre batir la masa o bajaremos el volumen conseguido y los bizcochos no nos quedarán esponjosos tras la cocción.*
- * Utilizar la masa inmediatamente una vez terminada.*
- * Los bizcochos deben estar separados porque se expandirán en el horno y no queremos que se toquen.*
- * La textura del chocolate a la taza, se puede modificar al gusto añadiendo más o menos líquido (nata, leche o incluso agua).*