

Receta: **DONAKED TRIPLE CHOC**



Chef:
ROBERTO BOSQUET

Restaurante:
NAKED & SALTED

RECETA 11

#ComerseElVerano



INGREDIENTES:

Bizcocho:

140 g de calabaza asada
100 g de dátiles sin hueso remojados 10' en agua caliente
20 g de cacao puro en polvo
2 huevos
10 g de polvo de hornear/levadura química
35 g de avellanas tostadas
5 g de harina de coco
25 g de aceite de coco

Relleno:

45 g de manteca de avellanas
45 g de dátiles sin hueso remojados 10' en agua caliente
45 g de agua del remojo
15 g de cacao puro en polvo

Cobertura:

200 g de chocolate puro
230 g de nata
30 g de aceite de coco

Decoración:

Líneas de chocolate puro

Receta: **DONAKED TRIPLE CHOC**

ELABORACIÓN:

Trituramos todos los ingredientes del bizcocho. Engrasamos ligeramente los moldes de donut con aove y rellenamos los moldes con la masa. Horneamos durante 17' a 180°C con calor arriba y abajo y sin aire. Sacamos del horno y dejamos que enfríen a temperatura ambiente.

Comprobamos que se separan las paredes y pasamos una lengua de silicona por los laterales para ayudar a desmoldar, damos la vuelta al molde y desmoldamos. Rellenamos con la Nutella el agujero central, de forma que quede a ras con los bordes. Dejamos que se enfríen completamente.

Fundimos el chocolate con la nata y el aceite de coco y cubrimos los donuts ya rellenos. Por último, decoramos con líneas de chocolate puro, dejamos que enfríe la cobertura y listo.

INSPIRACIÓN:

“El verano ha acabado siendo un tiempo en el que no paramos. Este postre consigue que concentremos nuestros 5 sentidos en él y que pare el tiempo para disfrutarlo sin remordimientos”.

RECETA 11

#ComerseElVerano