

PEPAS DE CACAO



por Tristán Zampedri



Una receta clásica y base que te permite cambiar el sabor tan solo modificando la esencia y/o el relleno. Infinitas posibilidades.

Ingredientes para la masa:

- 100g de manteca pomada (a t° ambiente)
- 100g de azúcar blanca
- 45g de cacao amargo
- 155g de harina 0000
- 3 yemas
- 2g de polvo de hornear

Elementos:

- Balanza de cocina
- Un bol
- Batidora o batidor de mano
- Una espátula
- Una placa (con antiadherente)
- Un aro de diámetro a elección
- Un vasito de shot

Para el relleno

- 150g de chocolate blanco
- 50g de manteca
- Ralladura de 1 limón

Rinde:

Unas 14 unideades grandes.

Si querés hacer pepas clásicas, solo reemplazá el cacao por más harina y el relleno por dulce de membrillo.

1- Vas a batir hasta cremar la manteca con el azúcar, te va a llevar unos 4-5min.

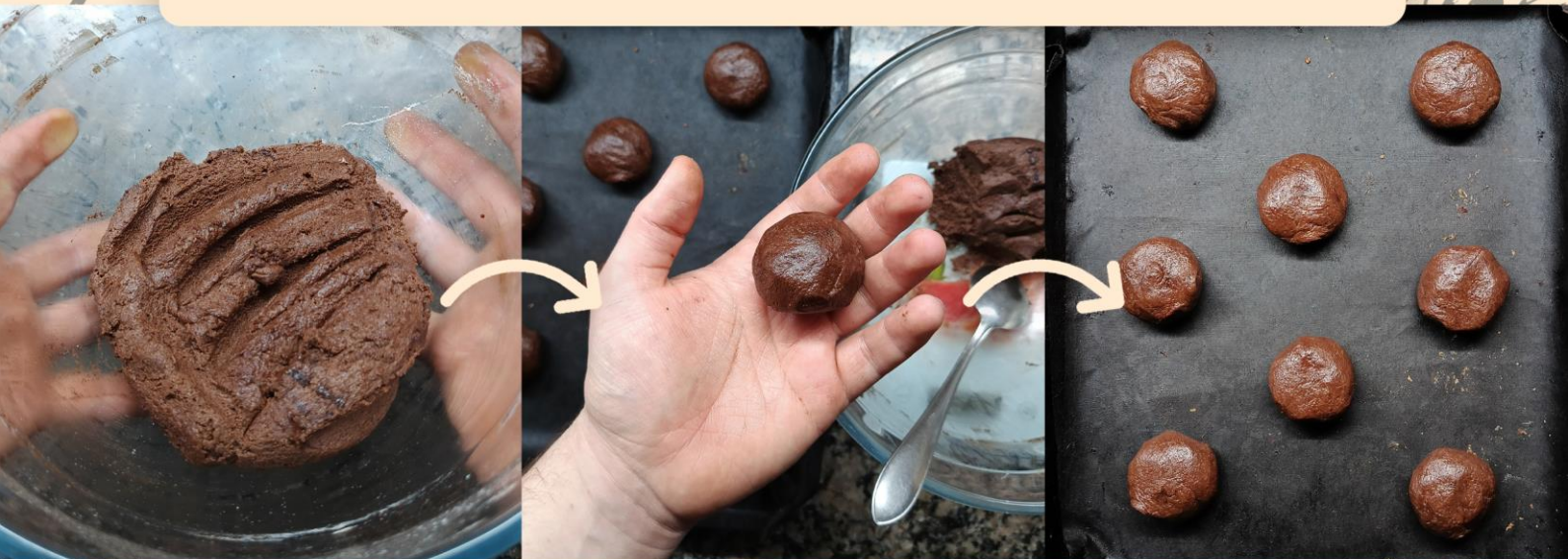
2- Una vez que cambie de color de amarillo a blanco, vas a agregar las tres yemas a la vez y batir por 1-2min más hasta incorporar.



3- A ese cremado le vas a agregar primero el cacao amargo y mezclar con una espátula hasta incorporarlo. Se hace así para que se hidrate con la manteca y libere mejor sabor y color. Después sumás la harina con el polvo de hornear, todo de una vez. Una pizca de sal es opcional, pero recomendada.



4- La masa no necesita reposo en frío, podés usarla inmediatamente. **Armá bolitas** del tamaño que vos quieras, yo recomiendo que las hagas de **40g c/u** para que admitan buena cantidad de relleno, **te van a salir 14 u.** Disponelas en la placa con una separación considerable para que crezcan sin riesgo de tocarse. **Hornealas durante 20min a 170°C.**



5- **Tan pronto salgan del horno vas a rodear** cada pepa con un aro del mismo diámetro y **aplastarles el centro con la base del vaso de shot.** El aro es opcional, pero ayuda a que cada una te quede más perfecta.

Mientras se enfrían, poné la manteca y el chocolate en un bol y derretilo en microondas en intervalos de 15 segundos, revolviendo entre cada uno.



6- Cuando esté todo fundido e integrado, sumás la ralladura de limón y vas a dejarlo atemperar en heladera hasta que las grasas se solidifiquen. **Si se te cortó en el proceso anterior, en este paso se soluciona.** Una vez frío vas a batirlo hasta lograr una suerte de mousse. Lo colocás en una manga, o ayudándote con una cuchara, vas a rellenar cada pepa. Las dejás estacionar de un día para el otro y voilá, pepas caseras listas.



Tip:

Podés rellenarlas con ganache para facilitar el proceso simplemente reemplazando la manteca por crema de leche y obviando el paso del batido.

