

## Receta de Phoskitos Caseros

23 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de uno de los pastelitos más emblemáticos de nuestra infancia y recordando sabores del pasado me acordé de los famosos Phoskitos, espero que la preparéis en casa para vuestra familia pues quedan riquísimos.

### Ingredientes

- **Para el Bizcocho:**
- Claras de huevo (cuatro)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Azúcar (80grs)
- Leche (30grs)
- Harina (80grs)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)
- **Para la crema:**
- Nata para montar (250grs)
- Azúcar glass (50grs)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)
- **Para la Cobertura:**
- Chocolate para derretir (200grs)
- Mantequilla sin sal (100grs)

### Modo de Preparación

1. Montar las claras de huevo, añadiendo el azúcar poco a poco
2. En otro bol, batir las yemas, añadir la leche y la vainilla y mezclar, después incorporarlo a las claras montadas
3. Añadir la harina tamizada y mezclar bien, ponerlo en una manga pastelera con boquilla grande, si no tenéis pues lo volcáis directamente
4. Precalentar el horno a 160º
5. Poner papel de hornear o albal en la bandeja del horno y volcar la mezcla
6. Meter al horno unos 15 minutos
7. Poner un papel encima y darlo la vuelta, después enrollarlo y meter al frigorífico para que se enfríe
8. Para hacer la crema: Montar la nata bien fría, añadir la vainilla y el azúcar glass poco a poco y remover
9. Sacar el bizcocho una vez frío y estirarlo, repartir la crema con una espátula y volverlo a enrollar, guardarlo en el congelador unos 15 minutos

## Phoskitos Caseros

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

10. Preparar la cobertura: Poner el chocolate al baño maría y añadir la mantequilla
  11. Cortar el bizcocho en trozos de 1cm aproximadamente, colocarlo encima de una rejilla y bañarlos con el chocolate fundido
  12. Meter al congelador un rato para que se endurezca el chocolate y.....buen provecho!!!
-