



## Sándwich selva negra picante

Categoría: Postre, Chiles

Un sándwich dulce, atrevido y lleno de carácter. Este Sándwich Selva Negra Picante combina el sabor clásico del chocolate con un toque inesperado de Chipotles Adobados Picados La Costeña®.



Preparación  
40 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4 personas



### Ingredientes

- 115 g de mantequilla sin sal
- 100 g de azúcar morena
- 50 g de azúcar estandar
- 1 pza de huevo
- 1/2 cdita de esencia de vainilla
- 50 g de cocoa
- 110 g de harina de trigo
- 15 g de fécula de maíz
- 1/2 cdita de polvo para hornear
- 1 cdita bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal
- 1 taza de cerezas
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cdas de Chipotles Adobados Picados La Costeña®
- 200 g de crema para batir
- 100 g de azúcar glass
- 10 g de canela en polvo



### Preparación

1. Acremar en un recipiente la mantequilla con los dos tipos de azúcar, agregar el huevo y batir hasta integrar.
2. Incorporar todos los ingredientes secos y mezclar hasta incorporar.
3. Formar bolitas de 50g, hornear a 180°C durante 12min. Dejar enfriar.
4. En una olla colocar las cerezas con el azúcar a fuego medio. Hasta que se comiencen a deshacer las cerezas.
5. Incorporar los chiles Chipotles Adobados Picados La Costeña® y mezclar.
6. Batir la crema con el azúcar glass y la canela. Hasta formar picos firmes.
7. Pasar a una manga con duya lisa y rellenar la mitad de las galletas con la crema y mermelada, tapar con el resto de las galletas para formar un sándwich.
8. Servir.