MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Hojaldre con crema pastelera

8 raciones · 292 kcal

Ingredientes

- **480 ml** de leche
- Vaina de canela
- Piel de limón
- **3** yemas de huevo
- **3 cucharadas** soperas de azúcar
- **1** y 1/2 cucharada sopera de maicena
- **3** dados de mantequilla
- Hojaldre

POR RACIÓN

Proteínas	**6,6 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. En una cazuela añadimos la leche junto con la piel de limón y la canela; lo ponemos a infusionar en el fuego y dejamos que se enfríe o baje de 65º.
2. En un bol mezclamos las yemas con el azúcar y removemos; una vez está bien mezclado añadimos la maicena y removemos bien con la varilla.
3. Colamos la leche en la mezcla anterior, removemos y ponemos la mezcla en la cazuela a fuego medio y sin dejar de remover esperamos hasta que espese (ojo porque de un momento a otro espesa, así que tenemos que estar atentos) y reservamos.
4. Dividimos la lámina de hojaldre en rectángulos, a mí me salieron unos 20.
5. Precalentamos el horno a 180º y mientras pintamos los rectángulos con el huevo batido.
6. Metemos al horno a 160º unos 5-7 minutos, pero tenemos que ir viendo que cojan color doradito pero que no se nos quemen.
7. Metemos la crema pastelera en una manga pastelera con una boquilla ancha; en mi caso tenía una pistola que hace la función de manga y es mucho más limpio.
8. Abrimos el hojaldre por dos lados con mucho cuidado e introducimos la crema pastelera con cuidado de que no se salga.
9. Añadimos azúcar glass por encima.

Hecho con CookNest