la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Larpeira gallega

12 raciones 383 kcal

Ingredientes

CREMA

- **4** yemas
- **500 ml** leche
- **100 g** azúcar
- **40 g** maicena
- Esencia de vainilla

MASA

- **500 g** harina de fuerza
- **120 g** de huevos (3 huevos más o menos)
- **100 g** mantequilla
- **100 g** azúcar
- **160 ml** leche tibia
- **40 ml** anís
- **25 gr** levadura fresca
- Ralladura de limón
- Pizca de sal

ALMÍBAR

- **50 g** azúcar
- **50 g** agua
- Esencia de vainilla

Elaboración

CREMA

1. Mezclamos las yemas con el azúcar y la esencia hasta integrar.
2. Añadimos la leche y mezclamos bien.
3. Por último la maicena, mezclando bien hasta integrar y que no queden grumos.
4. Llevamos a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar.
5. La tapamos con papel film bien pegado a la crema.
6. Dejamos enfriar y reservamos en la nevera.

MASA

7. Diluimos la levadura en la leche tibia y mezclamos hasta disolver por completo, reservamos a temperatura ambiente unos 10 minutos.
8. A continuación mezclamos los huevos con mantequilla, fundida y fría, anís, leche con levadura, azúcar, esencia de vainilla, ralladura de limón y sal y lo batimos bien hasta integrar.
9. Por último añadimos la harina tamizada y pasamos a amasar unos 15 o 20 minutos, hasta que la masa esté lisa y elástica y no se pegue a las manos.
10. Formamos una bola y dejamos la masa 30 minutos a temperatura ambiente y después la dejamos 12 en la nevera. Yo la dejo toda la noche.

11. Al día siguiente la sacamos de la nevera y la dejaremos 30 minutos a temperatura ambiente, pasamos a darle forma y le hacemos los cortes.
12. La dejaremos reposar una hora a temperatura ambiente, hasta que doble volumen.
13. Pintamos con huevo batido y rellenamos los cortes con la crema.
14. Ponemos azúcar ligeramente humedecido con unas gotas de limón y horneamos.
15. Con el horno precalentado a 180° estará unos 25/30 minutos.
16. La sacamos y bañamos con almíbar, la dejamos enfriar y lista.

ALMÍBAR

17. El almíbar simplemente es llevar a ebullición el azúcar con agua y la esencia y retiramos cuando el azúcar esté disuelto.

POR RACIÓN	10 g Proteínas	12 g Grasas	58 g Hidratos	1,7 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos