la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Cañas de crema pastelera

20min · 8 raciones · 345 kcal

Ingredientes

CREMA PASTELERA

- **3** yemas
- **500 ml** leche
- **100 gr** de azúcar
- **40 gr** de maicena
- Esencia de vainilla

CAÑAS

- **1** plancha de hojaldre
- Yema batida para pintar
- Hojas comestibles

POR RACIÓN

Proteínas	8,5 g
Grasas	18 g
Hidratos	36 g
Fibra	0,6 g

Elaboración

CREMA PASTELERA

1. En un cazo ponemos las yemas con la vainilla y batimos bien
2. Añadimos el azúcar y damos un buen batido
3. Añadimos la maicena tamizada, sin dejar grumos, y volvemos a batir
4. Añadimos la leche y mezclamos bien
5. Llevamos a fuego medio, removiendo constantemente hasta espesar
6. Pasamos a un bol y tapamos con papel film, bien pegado a la crema
7. Dejamos enfriar y reservamos en la nevera

CAÑAS

8. Cogemos el hojaldre y cortamos tiras
9. Lo enrollamos y pintamos con la yema batida
10. Horno precalentado a 210° unos 20 o 25 minutos, hasta verlos dorados
11. Dejamos enfriar y desmoldamos
12. Rellenamos con la crema
13. Decoramos con las hojitas y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

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