la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Larpeira rápida de hojaldre

8 raciones · 633 kcal

Ingredientes

CREMA

- **1 litro** de leche
- **6** yemas
- **140 gr** azúcar
- **70 gr** maicena
- Esencia de vainilla

LARPEIRA

- **2** láminas de hojaldre
- **1** huevo batido para pintar
- **100 gr** azúcar con unas gotas de anís (decoración)

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**33 g**
Hidratos	**73 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Empezamos con la crema, mezclando todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
2. Llevamos a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar.
3. Ponemos en un bol la crema y cubrimos "a piel" con papel film, dejamos enfriar y reservamos un mínimo de 6 horas en la nevera para que coja consistencia.
4. Colocamos una lámina de hojaldre en la base y cubrimos con una capa generosa de crema (reservamos 1/3 de crema para la decoración), sin llegar al borde.
5. El borde lo pincelamos con huevo batido y cubrimos con otra lámina de hojaldre, sellando bien los bordes.
6. Decoramos con el resto de crema a modo de larpeira y pincelamos con huevo batido.
7. Mezclamos azúcar con unas gotas de anís, que parezca nieve, y cubrimos los huecos.
8. Con el horno precalentado a 210° la colocamos en la parte inferior del horno hasta verla dorada.
9. Dejamos enfriar y lista para disfrutar.

RECOMENDACIONES

Yo le dejo toda la noche y horneo al día siguiente. No es la versión tradicional pero es una delicia y se hace en un momento.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos