

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Pastelitos de Belém

15min · 6 raciones · 466 kcal

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 1 lámina de hojaldre
- 200 ml nata para montar
- 50 ml leche
- 30 gr maizena
- 70 gr azúcar
- Cáscara de un limón
- 1 rama de canela
- Azúcar glass para espolvorear

POR RACIÓN

Proteínas	8,2 g
Grasas	31 g
Hidratos	39 g
Fibra	1 g

Elaboración

1. Separamos las claras de las yemas y batimos las yemas con unas varillas.
2. Añadimos la maizena y un poco de nata y removemos un buen rato para integrarlo bien.
3. Por otro lado en una olla a fuego bajo, ponemos la nata, la leche, la rayadura de limón y la canela. Es importante que no rompa a hervir.
4. Retiramos la canela y la cáscara de limón.
5. Añadimos a la olla la mezcla de la yema, maizena y nata, y removemos todo bien hasta que no quede ningún grumo. Tiene que estar más bien líquido, así que habría que añadir más nata o leche si hiciera falta.
6. En un molde para muffins engrasado con mantequilla, ponemos la masa recortada con precisión.
7. Añadimos nuestra mezcla una vez templada y horneamos 15 minutos a 200 grados con el horno precalentado previamente.
8. Espolvoreamos un poco de azúcar glass por encima y a comer.

RECOMENDACIONES

Yo lo hice con la ayuda de un vaso para recortar la masa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta