

CAÑONES DE CREMA PASTELERA

Ingredientes:

Hojaldre 1 lámina
Leche ½ L
Vainilla 1 cdta.
Azúcar 125 gr
Maicena 40 gr
Yemas 4
Azúcar glas C/N

Preparación del hojaldre:

Estirar la masa de hojaldre
Hacer tiras de 1 cm de ancho
Envolver estiradas con papel de horno y guardar en el refrigerador hasta usar

Preparación de la crema pastelera:

Mezclar las yemas con el azúcar y maicena
Calentar la leche con la vainilla a ebullición y reservar
Atemperar las yemas con un poco de leche caliente
Batir hasta que mezcle bien
Incorporar a la leche caliente
Revolver constantemente para que no formen grumos
Poner a fuego lento hasta que espese
Dejar enfriar antes de usar
Lista para usar





Preparación de los moldes:

Engrasar los moldes

Enrollar papel de horno alrededor del molde. Esto es para quitar con facilidad una vez horneado.

Enrollar las tiras de hojaldre frías superponiendo la masa

Colocar en una bandeja con el cierre hacia abajo

Presionar para pegar

Hornear 10 minutos a 200

Dejar enfriar

Quitar el papel de horno de los tubos con cuidado para no romper los cañones

Batir la crema pastelera para quitar la película que se ha formado y dejarla suave

Colocar la crema pastelera en una manga y rellenar los cañones

Espolvorear con azúcar glas y listo para disfrutar

TIPS 1: El hojaldre debe estar bien frío para cortarlo y para enrollarlo en los moldes. Una vez cortado guardarlo en la parte más fría del refrigerador hasta el momento de usar.

TIPS 2: Las yemas se atemperan con un poco de leche caliente para evitar que se cuaje y se conviertan en yemas cocidas. Una vez bien batidas con la leche caliente incorporar inmediatamente a la olla con la leche caliente batiendo con rapidez para mezclar bien. No dejar de revolver durante todo el proceso para que no se formen grumos.

TIPS 3: La crema pastelera debe estar fría para colocarla en la manga. Al momento de usarla batirla para quitar la capa que se ha formado y dejarla suave.

¡Hasta la próxima!