

Miguelitos de crema



Nombre de la receta

Miguelitos de crema

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo
 Leche

Descripción

Dulce de hojaldre y crema típico de La Roda

Lugar originario de la receta

La Roda

Ingredientes

- 500 mililitro de leche
- 50 gramos de azúcar
- 3 cucharadas soperas de azúcar glas
- 3 yemas de huevo
- 1 masa de hojaldre cuadrada
- 2 cucharadas soperas de harina de maíz
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Pasos

1 Para preparar este sencillo postre, utilizaremos en primer lugar un bol. En él echaremos las 3 yemas de huevo y los 50 gramos de azúcar. Removemos todo con la ayuda de una varilla. Posteriormente añadimos la harina de maíz y removemos todo bien.



2 Cuando tengamos la masa bien, cogemos un cazo y calentamos el medio litro de leche junto con la esencia de vainilla. Echaremos una cucharadita muy pequeña pues da bastante sabor. Antes de que llegue a hervir apartamos.



3 A continuación vertemos la leche en el bol donde teníamos el azúcar con los huevos y la harina y removemos bien con la varilla. Una vez removido todo, podemos volver a echarlo al cazo para ir espesando nuestra crema. Para ello a fuego suave para que no se nos queme, vamos removiendo hasta que la crema esté espesita. Tenemos que tener en cuenta que al enfriar, se espesará un poco más. Sacamos la crema y la ponemos en una manga pastelera cerrada o un bol bien cerrado y dejamos enfriar.



4 Ahora ponemos el horno a precalentar a 200 °C. Mientras en una bandeja ponemos un papel vegetal y cortamos la masa en porciones iguales. En esta ocasión hemos hecho 16 partes, de las que saldrán 16 miguelitos. Separamos las partes y lo metemos al horno durante 12 minutos.



5 Cuando estén listos y cuando la crema se haya enfriado, los sacamos del horno y los dejamos enfriar un poco. Con la ayuda de un cuchillo, los partimos por la mitad y los rellenamos de crema. Juntamos

ambas mitades y rellenamos de crema.



6 El último paso será espolvorear algo de azúcar glas por encima y ya tenemos listos nuestros miguelitos. Una receta muy sencilla y rica.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado