

Pastelitos de vainilla

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

Elaboración

250 gr	Azúcar
3	Yema de huevo
60	Natillas — prepatado
1 litro/s	Nata
60 gr	Mantequilla
90 gr	Maicena
500 gr	Hojaldre
2	Vainilla — (esencia)

Glaseado

185 gr	Azúcar glass
15 gr	Mantequilla — derretida
60 gr	Maracuyá — pulpa

ELABORACIÓN

Con la masa de hojaldre hacer dos cuadrados de unos 23 cm de lado. Pinchar con tenedor y hornear 8 min a 210° --> dos cuadrados de 23 cms

Poner uno de ellos, boca abajo, en un molde cuadrado y un poco alto, de 23 cms forrado con papel aluminio de manera que los extremos sobresalgan.

Mezclar el azúcar + maicena + la preparación para natillas.+ la nata y remover a fuego medio hasta que espese. Retirar del fuego, + las yemas y batir hasta que mezcle bien. Extender sobre la plancha de hojaldre que estaba en el molde y cubrir con el otro cuadrado de hojaldre. Dejar enfriar bien.

Mezclar los ingredientes del glaseado.

Desmoldar con ayuda del papel aluminio. Glasear la superficie y dejar cuajar antes de cortar en porciones con un cuchillo de sierra.

Creo que se facilitaría mucho poniendo la capa de hojaldre en un molde norma,

redondo o como queramos, rellenando con la crema, tapando, + el glaseado y no cortarlo, dejarlo como una tarta.

MAVILLUM