

Capalettis de crema de vainilla

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 cucharada/s Aceite oliva - suave
1 Huevos
0,50 cucharadita/s Aguardiente - (grappa)
160 gr Harina de fuerza
1 cucharadita/s Azúcar
Crema de vainilla (Capalettis)

ELABORACIÓN

El otro día mi niña me comento que en la escuela, freían la pasta. para mi fue una sorpresa, nunca se hubiese ocurrido, hoy me he puesto manos a la obra.
La masa es la que hago para salado, solo que con un poco de azúcar y unas gotas de grappa, que no se en donde, he leído que le aporta elasticidad, es posible que sea cierto

El relleno es el que hago siempre para la leche frita, una vieja receta.

Así que si no os queréis molestar en hacer la pasta, cortáis la crema a cuadros de 4 x 4 se rebozan en harina y huevo y se fríen.

Estaban ricos, la masa recuerda a la de las empanadillas , pero solo un poco, están mejor caliente, pero fríos se dejan comer, siguen siendo crujientes, solo una cosa, la masa tiene que estar finisiiiiiiiiiiiiisima

.
Hacer la pasta por el procedimiento habitual, pasar por la maquina varias veces, hasta llegar al punto mas fino.

Pasar a la mesa, espolvoreada de semolina y cortar cuadrados, de 8 x 8 Poner una cdta de relleno, doblar por la mitad en diagonal apretar con los dedos para que pegue y enroscar en el dedo cerrar.