

**Creador:** mjuanesva



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Dejar que la masa repose al menos una hora.

## Descripción:

¿Qué sería del puente de Todos los Santos sin unos ricos Buñuelos de Crema? Aunque en casa los comemos durante todo el año, ¡están buenísimos! NOTA: Los pasos del 1 al 5 se refieren a la masa de los buñuelos. A partir de ahí, explicaré la receta familiar de crema pastelera.

## Ingredientes para 10 personas :

- 14 Huevos
- 200 gramos de Harina
- 1 y 1/2 L de Leche
- 200 gramos de Azúcar
- 1 copita de Anís
- 1 rama de Vainilla
- Aceite
- Canela
- 10 gramos de Levadura Royal

## Preparación:

### Paso 1

**BUÑUELOS** Cogemos 200 gramos de harina, la levadura, 6 huevos, 1/2 litro de leche, 50 gramos de azúcar y el anís, y los mezclamos todo en un bol.

### Paso 2

Cuando tengamos una masa homogénea, la amasamos y la dejamos reposar una hora. (En este rato, yo aprovecho para hacer la crema pastelera)

### **Paso 3**

*Cuando ha pasado la hora de reposo, recuperamos la masa para moldearla en forma de bolitas pequeñas, con ayuda de una cuchara.*

### **Paso 4**

*Freímos las bolitas de masa en aceite abundante a fuego suave. Nos fijamos en que no se quemen y una vez estén dorados, debemos darles la vuelta. Escurrimos muy bien y colocamos en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.*

### **Paso 5**

*Pasamos los buñuelos fritos por la mezcla de canela y azúcar (50 gramos aprox.)*

### **Paso 6**

**PREPARACIÓN DE LA CREMA PASTELERA:** *(Para 1L de leche) Ponemos a hervir la leche con la rama de canela, y una vez eche a hervir, retiramos y dejamos que se temple un poco.*

### **Paso 7**

*Ponemos los 150 gramos de azúcar junto a la harina y mezclamos. Vertemos un poco de leche templada y volvemos a mezclar. Añadimos las 7 yemas de huevo y un huevo completo y volvemos a mezclar bien.*

### **Paso 8**

*Agregamos a la mezcla el resto de la leche y ponemos a fuego medio hasta que espese (aproximadamente 10-12 minutos). Es muy importante que no dejemos de remover la mezcla.*

### **Paso 9**

**RELLENAR LOS BUÑUELOS CON LA CREMA** *Con ayuda de una manga pastelera, rellenamos con cuidado los buñuelos y... ¡a disfrutar!*