

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- Para la masa:
- 650 g de harina de fuerza
- 100 g de mantequilla
- 40 g de levadura prensada
- 200 g de leche
- 2 huevos
- 50 g de azúcar
- 50 g de anís (en mi caso ron)
- 2 cucharaditas de agua de azahar
- 1 cucharadita de sal
- Para el almíbar:
- 50 g de agua
- 50 g de anís (en mi caso ron)
- 50 g de azúcar
- Para la crema:
- 20 g maizena
- 400 g de leche
- 2 yemas
- 50 g de azúcar

**Preparación:**

## Paso 1

**Preparación del almíbar:** Poner a cocer en un cazo los ingredientes del almíbar, unos 5 minutos y reservar.

**Preparación de la crema:** Reservar un vasito de leche y poner la otra a fuego suave con el azúcar, deshacer bien

las yemas y la maicena en el vasito, incorporar a la leche caliente y cocer unos minutos hasta que espese sin dejar de remover. Colocar en la manga pastelera y dejar enfriar. Preparación de la masa: Colocar en un cuenco la leche, el ron, la mantequilla y el azúcar, templar un poco a fuego suave. Añadir la levadura, el agua de azahar y los huevos batidos. Remover todo junto. A continuación agregar la mitad de la harina tamizada y la sal, mezclar bien, añadir el resto de la harina y amasar hasta conseguir que esté todo bien mezclado y se desprege de los dedos. No debe quedar una masa muy dura (añadir más harina o líquido si fuera necesario). Dejar reposar la masa 10 minutos antes de darle forma. Untar las manos con aceite y darle a la masa una forma redonda y aplastada. Batir 1 huevo y pintar con él la Larpeira, darle unos cortes en cuadrados con un cuchillo, procurando que queden bien profundos. Poner azúcar en un plato, echar unas gotas de agua para que se humedezca. Espolvorear la Larpeira con éste azúcar y con trocitos de mantequilla. Dejar reposar una hora. Poner por encima la crema pastelera con una manga y meter en el horno precalentado a 200°, colocar dentro un cuenco con agua, cocer durante unos 25 minutos. Al salir, en caliente se rocía con el almíbar reservado.