Buñuelos de crema

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: mjuanesva **Recetizador:** MAPIRA



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 miedo 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 bueñuelos y... ¡a disfrutar!*