

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Postre vasco donde los haya que se sirve en caliente para que el hojaldre esté crujientito, lo que quiere decir que no le dé tiempo de empaparse con la humedad del relleno.

Ingredientes para 4 personas :

- 5 Huevos
- 50 g. de Almendras fileteadas
- 50 g. de Almendras molidas
- 300 ml. de Leche
- Agua
- 1 placa de Hojaldre
- 15 g. de Harina de trigo
- 15 g. de Maizena
- 1 Vainilla en rama
- 40 g. de Azúcar
- decoración de Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Vamos a hervir 200 ml. de la leche con la vaina de vainilla cortada en vertical. Mientras, mezclamos en un cuenco la maizena y el azúcar. Por otro lado, mezclamos 100 ml. de leche con el huevo y las yemas; esto tiene que quedar bien batidito. A esto último le añadimos un cacito de la leche que está en el fuego, removemos, sacamos la vainilla y lo añadimos al cazo. Removemos hasta que la mezcla espese y lo dejamos templar a la par que añadimos las almendras molidas. Espolvoreamos harina en una superficie lisa y grande (no, no vale el suelo) sobre la que colocaremos el hojaldre bien extendido. Doblamos un lateral hasta cubrir 2/3 de la plancha y, después, el otro sobre el anterior. Estiramos con el rodillo. Repetimos esta operación 3 ó 4 veces. Ahora vamos a dibujar dos circunferencias, una de 25 cm y la otra de 27 cm. Las cortamos y sobre una placa de horno

con papel de hornear colocamos la más pequeña. Cubrimos con la crema hasta los bordes; éstos los untaremos con un poco de agua o de huevo batido. Colocamos la otra circunferencia encima y presionamos por los bordes de manera que queden bien unidos. Batimos un huevo y pintamos sobre el pastel, espolvoreamos las almendras fileteadas y, con el horno precalentado a 160°, lo cocinamos unos 40 min. Cuando lo saquemos lo espolvoreamos con azúcar glas antes de servirlo en la mesa.