Cañas de crema

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Moskar Mendez

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 300 g. (50 g. para trabajar la masa) de Harina de fuerza
- 125 g. de Agua tibia
- 100 g. de Aceite de oliva
- Ralladura de 1/2 limón
- una pizca de Sal
- 4 Yemas de huevo
- un chorrito de Vino dulce
- 100 g. de Azúcar
- 50 g. de Maizena
- 500 ml. de Leche
- 1 Vainilla en vaina
- 1 Canela en rama
- La piel de un limón
- Azúcar y canela en polvo para rebozar
- Aceite de oliva para freír

Preparación:

Paso 1

La masa: En un bol grande introducimos parte de la harina de fuerza. Dejamos unas 2 cucharadas para ir engordando la masa. Lavamos el limón, lo secamos y rallamos aproximadamente la mitad. Introducimos la ralladura en el bol. En el centro del bol, hacemos un hoyo e introducimos el agua tibia y un chorrito de vino dulce. Batimos con una cuchara de madera desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina. Añadimos el aceite de oliva virgen extra y la pizca de sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa. Por ahora será una mezcla pegajosa pero firme, una masa que no se pegue a las manos. Preparamos la

zona donde vamos a amasar. Llenamos la encimera de harina, sacamos la masa del bol y empezamos a trabajar la masa con las manos. Poco a poco podremos manipular la masa con más rapidez, se irá quedando elástica y homógenea. Este proceso tarda unos 10 minutos. Vamos tornando la masa en una bola. Metemos la masa en un bol y tapamos con un trapo de algodón durante una hora y dejamos que repose en la nevera. Sacamos la masa de la nevera y la extendemos con la ayuda de un rodillo. Espolvoreamos harina a medida que estiramos y vamos dándole la vuelta si es necesario hasta que tenga 1cm de grosor aproximadamente. A continuación la cortamos en tiras de ½cm a 1 cm de ancho más o menos. Cogemos un cilindro y enrollamos la masa desde la base hasta terminar la tira. Hacemos lo mismo hasta terminar con las tiras de masa (cañas metálicas). El relleno: Lavamos el limón y pelamos su piel, sin blanco que luego nos amarga el postre. Abrimos la vaina de vainilla y sacamos las semillas que reservaremos para añadir más tarde a la leche. Calentamos la leche a fuego medio casi hasta el punto de ebullición. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos las semillas de vainilla, la piel del limón y por último la rama de canela. Dejamos todo en reposo durante 5 minutos mientras batimos los huevos. Separamos las yemas de las claras y las ponemos en un bol con el azúcar (100 g). Batimos enérgicamente con unas varillas hasta lograr una mezcla espumosa. Añadimos al bol que contiene la crema de yemas y azúcar la harina fina de maíz. Para que se mezcle mejor nos podemos ayudar con un poco de la leche caliente. Batimos todo muy bien. Calentamos la leche de nuevo a temperatura media durante 10 minutos con la vainilla, la piel de limón y la canela. Después de la cocción pasamos por un colador para eliminar impurezas. Ponemos la cazuela con la leche a fuego lento, añadimos la mezcla de crema de huevo, azúcar y harina de maíz fina. Removemos continuamente con unas varillas sin que se formen grumos y cuidando que nunca llegue a hervir. Cuando empiece a espesar retiramos del fuego y continuamos moviendo un minuto más. Llenamos una manga pastelera, dejamos que repose 1/2 hora y luego guardamos en la nevera hasta que enfríe. Reservamos para rellenar las cañas fritas. Ponemos una sartén con aceite de oliva y calentamos a fuego medio. Freímos las cañas por todos los lados hasta que estén doradas. Retiramos a un plato con papel de cocina absorbente para retirar el exceso de aceite. Retiramos el canutillo de aluminio justo antes de rellenarlo, así os quedará la forma perfecta. Llenamos un recipiente ancho con azúcar y canela en polvo (unas dos cucharaditas de canela en polvo por cada 100 g de azúcar) y mezclamos bien con un tenedor. Rebozamos las cañas fritas en esa mezcla, que se impregnen bien. Rellenamos de crema con la manga pastelera por ambos huecos hasta que queden repletos, siempre justo antes de servir para que no se ablanden las cañas.