Cronuts

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ana Maria Mende

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de masa de hojaldre
- Glasa de azúcar:
- 50 g de azúcar glass
- 10 ml de agua
- Aceite de girasol para freír (unos 400 ml)

Preparación:

Paso 1

Una vez que tengamos la masa de hojaldre a temperatura ambiente, la cortamos en círculos del tamaño de un donuts y, luego, con un corta pastas más pequeño, hacemos el agujero central. Podemos hacerlos más gruesos uniendo un par de redondeles hasta un máximo de tres capas, ligeramente humedecidas (lo justo para que queden unidas, ya que si mojamos en exceso, a la hora de freír puede saltar el aceite por exceso de agua.) En una sartén amplia y con cierto fondo, freímos los cronuts de uno en uno y dándoles vueltas para que se vayan dorando de manera uniforme. El aceite debe estar caliente, pero no humeando. Una vez fritos, sacamos a una bandeja con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite de la fritura y decoramos con una glasa de azúcar. Esta se elabora agregando al azúcar glas un poco de agua y removiendo de manera que quede una crema azucarada blanca. Cuando se enfríe el azúcar sobre el cronut ya podemos degustarlo o se puede rellenar con una crema pastelera, crema de chocolate o nata montada, inyectando por diversos puntos del cronut la crema de manera que se rellene de manera uniforme.