

Creador: Monónimo **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la crema pastelera:
- 500 ml de leche
- 125 g de azúcar
- 1 trozo de cáscara de naranja
- 6 yemas
- 45 g de maicena
- Para la masa:
- 400 g de hojaldre
- 1 huevo batido

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°. Mezclar las yemas con la maicena hasta conseguir una textura homogénea. Calentar la leche junto con el azúcar y la piel de naranja. Cuando esté a punto de hervir, volcar sobre la mezcla de huevos. Poner de nuevo al fuego y mover con una cuchara de madera hasta que la crema espese ligeramente, dejar cocer un minuto más sin dejar de remover y retirar del fuego. Extender y dividir el hojaldre en dos láminas rectangulares, abriendo un hueco en el centro. Disponer una lámina en la bandeja de horno forrada con papel de hornear y extender la crema. Colocar la otra lámina de hojaldre encima y cerrar presionando los bordes. Pincelar con el huevo batido y hornear de 10 a 15 minutos o hasta que el hojaldre haya crecido y este dorado.