Milhojas de crema

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

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de masa de hojaldre
- Para la crema:
- 500 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 45 g de Maizena
- 150 g de azúcar
- Las semillas de una vaina de vainilla
- Azúcar glas para el acabado

Preparación:

Paso 1

Estirar el hojaldre y cortar 8 rectángulos de 5x10 cm. Disponerlos, separados, en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado, pincharlos con el tenedor y poner un peso encima (legumbres), que cubra todo el hojaldre. Hornear a 180 grados durante 25-30 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Dejar enfriar encima de una rejilla. Preparación de la crema: Llevar a ebullición la leche con las semillas de vainilla y 40 g de azúcar. En un cuenco, batir con el tenedor las yemas con el resto del azúcar. Incorporar la Maizena. Verter un poco de leche para diluir y a continuación echar las yemas en el cazo de leche. Remover y dejar hervir 5 minutos. Retirar del fuego, tapar con film transparente (tocando la crema, para que no se forme una telilla) y dejar enfriar completamente. Montar el milhojas repartiendo la crema sobre 4 rectángulos y tapándolos. Espolvorear con abundante azúcar glas.