Pepitos de crema

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** xana



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Masa:
- 350 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- 20 g de levadura prensada
- 30 g de azúcar
- Una pizca de sal
- Para la crema:
- 300 ml de leche
- 2 yemas
- 1 huevo
- 30 g de harina
- 10 g de Maizena
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada
- 50 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 15 g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Masa: Entibia la leche y deshaz en ella la levadura prensada junto con 100 g de harina. Remueve muy bien para que todo se mezcle y no haya grumos. Ahora, déjalo crecer. En 30 minutos tendrá el doble de volumen. Mientras tanto, para que no te aburras mirando cómo crece, haz el relleno. Pon un poco de la leche y echa la harina, la Maizena, las yemas y el huevo entero; bate muy bien y reserva. El resto de la leche ponlo al fuego con la esencia de vainilla, la nuez moscada, el azúcar y la sal. A la que empiece a hervir retira la leche del fuego y añádela sobre la mezcla que hemos hecho antes. Remuévelo enérgicamente y vuelve a ponerlo (todo) al fuego. Remueve con unas varillas hasta que la crema espese, añádele la mantequilla, intégrala y deja enfriar tapando con papel film, que esté en contacto con la crema evitará la costra. Ahora que tienes el relleno hecho... ¿qué vas

a rellenar? Ah sí, habrá que terminar la masa... Añade el resto de ingredientes de la masa al prefermento, amasa muy bien hasta formar una bola que se despegue de las paredes del bol y déjala en paz otra media hora. Extiende la masa con el rodillo y córtala en cuadrados de 10×10 cm, pon un poco de crema en el centro del cuadrado y enrolla remetiendo bien los extremos. Deja reposar 10 minutos. Ponemos abundante aceite de girasol a calentar, que vamos a hacer una fritanga guapa. Fríe los pepitos a fuego medio-bajo hasta que se doren, vigilando que el interior no quede crudo. Déjalos sobre papel de cocina y, una vez escurridos rebózalos bien rebozaos en azúcar.