Raquetas salmantinas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** xana



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Masa:
- 250 g de harina de fuerza
- 100 g de mantequilla
- 1 huevo M
- 95 g de leche
- 10 g de levadura liofilizada
- 50 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 clara de huevo batida para pintar
- Para la crema pastelera:
- 250 ml de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 60 g de azúcar
- 1 y 1/2 cucharadas de harina
- 1 y 1/2 cucharadas de Maizena
- Para el glaseado:
- 100 g de agua
- 50 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Echa TODOS los ingredientes de la masa (menos la mantequilla) en un bol, no lo pienses más. Comenzamos

preparando la masa. Vamos mezclando con una cuchara de palo hasta tener todos los ingredientes muy bien integrados, después sacamos la masa del bol y la trabajamos sobre la encimera enharinada 5 minutillos. La devolvemos a su bol y la tapamos. Dejamos que se eche la siesta 15 minutos, en un lugar cálido, acogedor y libre de corrientes. La estiramos con un rodillo y formamos un rectángulo de30×26 cm. Colocamos la mantequilla (semi-dura y ligeramente aplastada) en la parte inferior de la masa. Doblamos la mitad superior sobre la grasaza láctea y la cubrimos. Sellamos bien los laterales y comenzamos a amasar con el rodillo. Estiraremos hasta obtener un rectángulo de 45×26 cm aproximadamente. Una vez tengamos esta longitud, plegamos la masa en 3 partes, cubrimos con film y lo metemos a la nevera un cuarto de hora. La sacamos y la volvemos a estirar del mismo modo que antes, así hasta en 3 ocasiones. En un bol batimos las yemas junto con el azúcar, la Maizena y la harina tamizadas. Mientras, ponemos a hervir la leche con la vainilla hasta que hierva. Una vez la leche haya hervido la colamos sobre la mezcla de las yemas a la vez que removemos. Colocamos el cazo en el fuego sin dejar de remover, hasta que espese. Retiramos del fuego y la extendemos sobre una bandeja para que se enfríe, cubierta con film. Forramos 2 bandejas de horno con papel vegetal y reservamos. Estiramos la masa con el rodillo hasta obtener un rectángulo de 30 cm de alto. Cortamos tiras verticales de 2 -2,5 cm de ancho. Cogemos la tira y retorcemos sobre si misma, formando una especie de espiral. Creamos la forma del lazo directamente sobre la bandeja dejando dos huecos. Debemos dejar espacio entre ellas ya que levaran un poco y crecerán en el horno. Repetimos el proceso con el resto de las tiras. Para terminar introducimos la crema en una manga y comenzamos a rellenar los huecos, sin miedo de que no haya nada debajo (tened fe). Dejamos reposar en un lugar cálido y libre de corrientes durante 1,30 – 2 horas, ¡que van a crecer! Precalentamos el horno a 180º. Pintamos las raquetas con las claras batidas e introducimos en el horno 18-20 minutos. Que se doren. Para no aburrirnos mientras se cuecen les preparamos un bañito de almíbar. En un cazo ponemos el agua con el azúcar, dejamos a fuego medio alto sin mover hasta que se reduzca ligeramente. Una vez hierva lo dejamos 2 minutos y lo retiramos. Sacadas ya nuestras raquetas majestuosas las pintamos con el almíbar, todas ellas y por todas partes y, si podemos, las dejamos enfriar sobre una rejilla.