Cristinas rellenas

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

Creador: Monónimo



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para la masa:
- 250 g de harina de fuerza
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 85 ml de leche
- 80 g de azúcar
- 25 g de levadura fresca
- 2 yemas
- Una cucharadita de agua de azahar
- La ralladura de medio limón
- La ralladura de media mandarina
- 1 pizca de sal
- Para el relleno:
- 335 ml de leche
- 35 g de maicena
- 65 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Para decorar:
- Huevo batido
- 15 g azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Rallamos las pieles de los cítricos. En un bol con leche tibia deshacemos la levadura. Agregamos el azúcar, las ralladuras, la harina, las yemas, la mantequilla, el aroma de azahar y la sal y amasamos hasta integrar bien el

conjunto. Finalmente amasamos con las manos enharinadas. Dejamos que la masa doble su volumen dentro del bol tapado con un paño limpio durante una hora. Volvemos a amasar sobre una superficie ligeramente enharinada hasta integrar bien, durante 3- 5 minutos. Con las manos aceitadas formamos 8 bolas iguales, las colocamos en una bandeja forrada con papel de vegetal y las tapamos con un paño limpio. Dejamos reposar 3 horas en un lugar cálido y alejado de corrientes de aire. Precalentamos el horno a 200º Con un pincel de cocina pintamos las bolas con huevo batido y, si queremos, les espolvoreamos almendras. Bajamos la temperatura a 180º y horneamos 15 minutos. Dejamos enfriar sobre una rejilla. En una cazuela llevamos a ebullición la leche con el azúcar. Retiramos. Mientras, mezclamos en un bol los huevos y la maicena. Añadimos al bol la leche y removemos bien. Volvemos a poner el conjunto a fuego bajo sin dejar de remover con unas varillas, hasta que tenga una consistencia cremosa. Introducimos en una manga pastelera y dejamos enfriar. Cortamos las cristinas por la mitad y las rellenamos de crema. Espolvoreamos con azúcar glas.