

Pastel de Croissants (dulce)



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rlópez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 g de croissants pequeños
- 2 huevos
- 95 g de azúcar
- 100 ml de zumo de limón
- la ralladura de un limón
- 50 g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es preparar la crema de limón, es muy sencilla de hacer y vamos a tardar muy poco. En un cazo ponemos el zumo de limón, la ralladura, el azúcar y los dos huevos. Lo batimos ligeramente con unas varillas, lo justo para mezclar los ingredientes y lo ponemos al fuego, al mínimo. Lo vamos a remover de forma continúa hasta que haya espesado, va a tardar solo unos minutos, unos 6 ó 7. Entonces lo retiramos del fuego, añadimos la mantequilla y lo movemos con las varillas hasta que se haya derretido. Lo podemos pasar por un colador para quitar los posibles grumos que se hayan formado. Veremos que al añadir la mantequilla se aclara un poco y queda algo mas líquida, esto nos viene bien porque así al ponerla sobre los croissants estos se van a empapar con la crema y al enfriarse se va a quedar mas espesa. Vamos a cortar los croissants por la mitad, a lo largo. Vamos a reservar algunas de las partes de arriba para cubrir el pastel.

Paso 2

En un molde redondo o cuadrado, pequeño y desmoldable vamos a ir colocando capas de croissant y crema. Empezamos poniendo la primera capa con las partes de abajo de los croissants que hemos cortado. La parte blanca, la interior, hacia arriba. Ponemos una capa de crema y seguimos poniendo capa de croissants, capa de crema, hasta que se nos acabe la crema o los croissants. Para finalizar ponemos las partes de arriba que

habíamos reservado, con la miga mirando hacia abajo. Cuando tengamos todas las capas puestas vamos a envolverlo con papel film muy apretadito, que la parte de arriba quede un poco aplastada. Lo metemos a la nevera y lo dejamos tres o cuatro horas antes de desmoldar.