

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Nuria Arias



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Acompañado de Moscatel o Mistela, sabe mucho mejor

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Masa de Hojaldre Fresca
- 2 vasos de Leche Semidesnatada/desnatada
- 1 Corteza de Limón
- 1 Rama de canela
- 2 Yemas de huevo
- 2 cucharadas de Maizena
- Chocolate de cobertura
- Avellanas
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 1 Cucharada de Azúcar Avainillada

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno. Mientras cortar el hojaldre con un corta pastas, con la forma que se quiera, en este caso, un triángulo. Meterlos al horno y que suban. Cuando está hecho y frío, cortar cada triángulo por en medio, que quede en 2 partes.

Paso 2

Crema pastelera: Poner a calentar 1 vaso y 1/2 de leche, hervirla con la rama de canela, y la cáscara de limón. En un bol, poner la maizena con el otro 1/2 vaso de leche y mezclar bien, que no queden grumos. Añadir las yemas de huevo, azúcar, azúcar avainillada y la maizena. Mezclar bien y colar. Una vez ha hervido, quitar la canela y el limón y añadir la mezcla anterior (huevos, azúcar...). Poner al fuego moviendo sin parar con unas varillas para que no queden grumos, hasta que espese.

Paso 3

Cuando la crema esté fría, poner en un triángulo de hojaldre y tapar con su mitad. Picar avellanas. Derretir chocolate en el micro. Poner por encima con una cucharita y encima las avellanas. Meter en la nevera hasta que se vaya a consumir.