

CUÑAS DE CREMA PASTELERA Y CHOCOLATE



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- MEDIO VASO de ACEITE DE GIRASOL
- OCHENTA GRS, DE O 2 CUCHARADITAS DE LA SECA de LEVADURA DE PANADERO
- RALLADURA DE UN LIMÓN
- 1 CUARTO DE VASO de AGUA
- ACEITE DE GIRASOL
- PARA LA CREMA PASTELERA
- 100 GR. de AZÚCAR
- MEDIO LITRO de LECHE
- 3 YEMAS de HUEVOS
- 35 GR. de MANTEQUILLA
- 1 RAMA DE CANELA
- 50 GR. de MAICENA
- LA PIEL DE UN LIMÓN
- VAINILLA
- 150 GRS de IECHE
- 500 GRA. de HARINA
- 1 VASO de AZUCAR

Preparación:

Paso 1

Amasar todos los ingredientes a mano o a máquina, ponemos todos los ingredientes, la leche la vamos echando poco a poco, hasta obtener una masa fina y elástica si nos falta líquido podemos seguir poniendo agua con cuidado de no pasarse, es mejor una masa un poco dura que tierna. hacemos una bola y dejamos fermentar hasta que halla doblado su volumen. La ponemos sobre una placa de horno le damos forma redonda y la

pinchamos con un tenedor para que no salga hueca por dentro, la metemos dentro del horno apagado y volvemos a dejar que fermente, la sacamos del horno y lo programamos a 200° cuando coja temperatura la metemos hasta que este bien cocida. Esperamos que se enfríe totalmente y la cortamos por la mitad.

Paso 2

Cubrimos la parte de abajo con crema pastelera y la tapamos con la otra mitad.

Paso 3

Derretimos el chocolate al baño maría ponemos un `poco de aceite de girasol y lo integramos muy bien, cubrimos la superficie con el chocolate con la ayuda de una brocha de cocina. Cuando el chocolate este totalmente seco lo porcionamos en forma de cuñas, damos una fina capa de crema en cada la lado de las cuñas.

Paso 4

Para la crema pastelera ponemos al fuego la leche reservando una poca, la rama de canela la cáscara de limón y la vainilla. lo ponemos a fuego medio para que de un hervor. En otro recipiente ponemos el resto de la leche con la maicena y lo desleimos para que no queden grumos, añadimos el azúcar y seguimos batiendo, agregamos las yemas y seguimos removiendo. Cuando la leche halla hervido dejamos que se temple y retiramos la canela y la cáscara de limón, añadimos la mezcla que teníamos preparada y ponemos al fuego sin dejar de remover hasta que halla espesado, la retiramos del fuego ponemos la mantequilla la integramos muy bien y la tapamos con film transparente hasta que halla enfriado.