LIONESAS CASERAS

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** jessica Tello S



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
SE PUEDE RELLENAR DE CREMA DE CAFE, O CHOCOLATE O NATA

Descripción:

QUIEN NO LE GUSTA UN DOMINGO DESPUES DE UNA BUENA COMIDA Y D POSTRE DE UNAS LIONESAS QUE BUENAS

Ingredientes para 4 personas :

- 100 HARINA
- 2 HUEVOS
- 50 GR de MANTEQUILLA
- 5 GRAMOS de AZUCAR
- 3 GRAMOS de SAL
- 80 LECHE
- 500 LECHE
- 3 huevos
- 2 CUCHARADAS de MAIZENA
- 1 CANELA,VAINILLA,
- 75 GRAMOS de AZUCAR

Preparación:

Paso 1

PARA HACER LA MASA DE LAS LIONESA, PONEMOS LA LECHE HA CALENTAR CON LA VAINILLA , CANELA Y LA PIEL DEL LIMON , Y LA MANTEQUILLA CUANDO SE DERRITA SACAMOS LOS INGREDIENTES O COLAMOS LA LECHE ENTONCCES AÑADIMOS LA HARINA DE GOLPE Y NO DEJAMOS DE REMOVER HASTA QUE SE FORME UNA PASRA QUE SE SEPARE DE LAS PAREDES Y RETIMOS Y TEMPLAMOS ENTONCES AÑADIMOS LOS HUEVOS PRIMERO UNO LO AÑADIMOS BIEN Y LUEGO EL OTRO Y MEZCLAMOS TODO BIEN LO TENEMOS LO PONEMOS EN UNA MANGA PASTELERA Y EN UNA BANDEJA PARA EL HORNO VAMOS FORMANDO PORCIONES ASI HASTA EL FINAL LOS PINTAMOS CON EL HUEVO Y LO METEMOS EN EL HORNO DURANTE 15 A 20 MINUTOS A 180 SACAMOS DEJAMOS ENFRIAR Y LOS CORTAMOS POR LA MITAD, Y RELLENAMOS A GUSTO

Paso 2

CREMA PASTELERA HEMOS PUESTO UN CAZO CON LA LECHE A CALENTAR , TAMBIEN LE HEMOS

PUESTO PALO DE CANELA, VAINILLA Y LA PIEL DE LIMON, APARTE COGEMOS LAS YEMAS DE LOS HUEVO Y EL AZUCAR Y LA MAICENA QUE HEMOS DISUELTO PRIMERO CON UNAS CUCHARADAS DE LECHE TODO JUNTO BATIMOS BIEN Y CUANDO LA LECHE EMPIEZE A HERVIR SACAMOS O COLAMOS LA LECHE ENTONCES AÑADIMOS LA MEZCLA Y VAMOS HACIENDO UNA MASA ESPESA Y SUAVE , DEJAMOS TEMPLAR Y TAPAMOS SI NO LA VAMOS A USAR AL MOMENTO CON PAPEL DE FILM POR QUE SI NO SE FORMARIA UNA COSTRA,Y RELLENAMOS LA LIONESAS, Y TERMINAMOS CON ESPOLVOREANDOCON AZUCAR GLAS