Karjalanpiirakka (FINLANDIA)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** laly



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La harina de centeno es indispensable para esta receta, pero si no se encuentra, sustituirla por harina integral o harina normal.

Descripción:

Los pasteles carelianos (Karjalanpiirakat en finlandés) son unos bocadillos de pasteles tradicionales de la región finlandesa de Carelia, aunque hoy en día son consumidos comúnmente en todo el país. La harina de centeno le da un toque muy especial, suelen venderse en los supermercados grandes, en la sección de sin gluten, y en herbolisterias y tiendas de este tipo.

Ingredientes para 4 personas :

- Masa:
- 125 ml. agua fría
- 140 gr. de harina de trigo
- 70 gr. de harina de centeno
- 1 cucharadita de sal
- Relleno:
- 500 ml. de leche entera
- 220 ml. agua
- 95 gr. de arroz de grano corto
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- Topping:
- 3 huevos cocidos
- 90 gr. de mantequilla en pomada
- 1 cucharada de azúcar

Preparación:

Paso 1

Para el relleno poner todos los ingredientes en una olla y llevar a ebullición.

Paso 2

Mover con regularidad y cuando empiece a espesar, mover continuamente para que no se pegue al fondo.

Paso 3
Cuando el líquido se haya absorvido retirar del fuego y dejar enfriar. Pareceran unas gachas (cocer de 30 a 40 minutos).

Paso 4
Para la masa mezclar todos los ingredientes y amasxar hasta obtener una masa dura.

Paso 5
Si quedase pegajosa añadir más harina de centeno.

Paso 6
Rodar la masa para hacer como un bollo y cortarlo en 12 piezas.

Paso 7
Hacer una bola con cada pieza y en la mesa enharinada aplanarlas con el rodillo y hacerlas de 1/2 cm. de espesor.

Paso 8
Tapar con un bol las piezas y las tortillas aplanadas para que no se sequen.

Paso 9
Poner 2 cucharadas del arroz en el centro de la tortilla, doblar los lados y hacerle pliegues.

Paso 10
Poner sobre la bandeja del horno con papel de hornear y cocinar a 230 ºC durante 20-25 minutos o hasta que la masa esté crujiente y ligeramente dorada.

Paso 11
Sacar del horno y todavía calientes pintar con mantequilla.

Paso 12
Para el topping machacar los huevos con un tenedor o picarlos muy chicos y mezclar con la mantequilla y el azúcar.

Paso 13
Añadir por encima y comer.