CONOS CRUJIENTES CON CREMA PASTELERA
6 porciones

Ingredientes:

- 750 gr de pasta hojaldre
- 2 piezas de huevo
- Papel aluminio para formar los conos

Para la crema pastelera:

- 2 tazas de leche entera
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 raja de canela
- ½ taza de azúcar
- 4 yemas
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- Azúcar glass para espolvorear

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Preparación:

1. Para la crema pastelera, calienta la leche con la esencia de vainilla, la canela y el azúcar. Aparte, mezcla las yemas con la fécula de maíz y agrega unas cucharadas de la leche caliente. Vierte las yemas a la leche y sin dejar de mover permite que se espese. Retira del fuego y enfría por completo. Reserva.

2. Forma conos con papel aluminio. Reserva.

3. Estira la pasta hojaldre y corta tiras de 40 cm de largo por 3 cm de ancho, aproximadamente. Barniza las tiras con huevo.

4. Toma una tira y envuelve el cono de hojaldre con la pasta para formar los rollos. Te debe quedar la pasta sobre la vuelta anterior para que al momento de hornearlos no se abran (puedes ver las fotos del paso a paso en los tips decorativos).

5. Coloca los conos en una charola con papel encerado. Barnízalos con huevo y hornéalos por 25 minutos o hasta que tengan un tono dorado.

6. Cuando estén fríos, retira con mucho cuidado los conos de papel aluminio.

7. Rellena los conos con la crema pastelera y espolvoréalos con azúcar glass.

8. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de horneado: 25 minutos
Grado de dificultad: ***

Muy Fácil:	*****
Fácil:	******
Medio:	*******
Difícil:	********
Muy Difícil:	*********