

Canutillos de Crema de Canela, Limón y Cardamomo

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Crema

Crema: 300 cc

Azucar: 100 grs

Yemas: 9 Unidades

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Sal: 1 Pizca

Leche: 700 cc

Canela: 1/2 Rama

Fecula De Maiz: 80 grs

Mantequilla: 50 grs

Semillas de cardamomo: c/n

Pasta

Leche: 125 cc

Azúcar Glas: c/n

Vinagre: 1 Chorrito

Aceite de oliva virgen extra: 60 cc

Harina: 250 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar la *harina* con la leche, el aceite, la sal y el *vinagre* hasta que formen una masa homogénea.
- Dejar reposar la masa durante 1 hora para que pierda elasticidad.
- Estirar muy finamente la pasta sobre una mesa enharinada.
- Cortar en tiras de 1, 5 cm
- De ancho.
- Enrollar las tiras en moldes de canutillo (cono) y freír en aceite de girasol bien caliente.
- Retirar a papel absorbente y cuando pasen un par de minutos retirar los canutos con cuidado.

Crema

- Llevar a ebullición la leche, junto con la *nata* y los aromáticos.
- Dejar infusionar unos 10 minutos.
- En un bol mezclar el azúcar, junto con las yemas, azúcar y la pizca de sal.
- Si es necesario añadir unas gotas de leche fría para mezclar mejor todos los ingredientes.
- Juntar con la leche aromatizada
- Colar y llevar al fuego sin parar de remover.
- Llegar al punto de ebullición y cocer 2 minutos a fuego suave.
- Retirar del fuego, añadir la *mantequilla*.
- Remover y enfriar.
- Al momento del uso, batir esta **crema** enérgicamente y reservar en una manga pastelera.

Armado

- Rellenar los canutillos con la *crema* y espolvorear con abundante azúcar glas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canutillos-de-crema-de-canela-limon-y-cardamomo>