

# Canutillos rellenos de crema pastelera con salsa de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema pastelera

Leche: 1/2 L

Harina: 50 grs.

Canela en rama: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Huevos: 4 Unidades

Piel de limón: 2 Tira

### Masa

Leche: 125 cc

Cascara de naranja: 2 Tira

Agua: 2 cdas.

Aceite: Cantidad necesaria

Harina: 250 grs.

Sal: Una pizca

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Aceite de girasol: 60 cc

### Salsa de chocolate

Manteca: 50 g

Chocolate cobertura: 100 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque el aceite de girasol en una sartén junto con la cáscara de *naranja* y lleve a fuego mínimo durante 6 minutos aproximadamente
- Luego retire y deje reposar
- Una vez frío el aceite retire la piel de la *naranja*.

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal, el agua, la leche y el aceite, mezcle hasta integrar los ingredientes, luego una con las manos y deje reposar tapada durante 30 minutos.

## Crema pastelera

- Coloque en una olla la leche junto con la canela en rama y la piel de *limón*, lleve a fuego medio hasta que rompa el hervor.
- Coloque los huevos en un bowl junto con el azúcar y bata a blanco, incorpore luego la *harina*, bata y por último añada la leche aromatizada con canela previamente colada
- Vierta nuevamente en la olla, lleve a fuego y bata continuamente hasta que hierva, una vez que rompa el hervor bata durante 2 minutos más y una vez que espese retire.

## Salsa de chocolate

- Derrita el **chocolate** junto con la *manteca* a baño maría.

## Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa a lo largo logrando un espesor bien fino
- Empareje los bordes de la masa y corte tiras de 2cm de ancho
- Tome los conos de canutillos y comenzando por la punta envuelva con la masa superponiendo los bordes de la masa y llegando a la parte superior del cono.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los canutillos unos segundos, retire y escurra sobre papel absorbente
- Retire los moldes.
- Coloque la **crema** pastelera en una manga y rellene los canutillos.

## Presentación

- Espolvoree los canutillos con azúcar impalpable y acompañe con la salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/canutillos-rellenos-de-crema-pastelera-con-salsa-de-chocolate>