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 frio 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 ultimo 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