

Filloas con crema y queimada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 400 cc

Yemas: 4 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Cascara de limon: 1 Tira

Almidón de Maíz: 40 grs.

Azucar: 40 grs.

Cascara de naranja: 1 Tira

Miel: 40 grs.

Filloa

Leche: 350 cc

Harina: 250 grs.

Agua: 150 cc

Leche: 3/4 Taza

Manteca: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Cascara de naranja: 1 Tira

Cascara de limon: 1 Tira

Queimada

Orujo: 1 1/2 Taza

Cascara de naranja: 1 Unidad

Granos de café: 1/2 Taza

Cascara de limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Crema pastelera

- Disuelva la fécula de maíz en leche.
- En una olla coloque la leche y lleve a fuego medio, perfume con la rama de canela y la cáscara de *naranja* y *limón*, cocine hasta el momento justo que rompa hervor.

- En un bowl coloque las yemas, azúcar y miel, mezcle, incorpore la fécula de maíz y la leche caliente previamente colada, mezcle y vierta nuevamente dentro de la olla, cocine a fuego medio mientras mezcla continuamente hasta que espese, retire del fuego y cubra con papel film en contacto.

Filloa

- Coloque los 350cc de leche en una olla y perfume con cáscara de *naranja* y *limón*, cocine a fuego medio.
- En un bowl coloque la *harina* junto con el agua, el resto de leche y los huevos, procese con un mixer y una vez que la leche rompa hervor incorpórela previamente colada, procese nuevamente con el mixer y deje reposar unos minutos, cuélela y reserve en la heladera durante 12 horas.

Queimada

- En una cazuela coloque las cáscaras de *naranja* y *limón*, el orujo (reserve un cucharón), los granos de *café* y el azúcar, cocine a fuego medio.
- Coloque en un cucharón el resto de orujo con una cucharadita de azúcar, coloque el cucharón sobre el fuego directo y encienda el orujo, luego vuélquelo dentro de la olla y mezcle, deje reducir a fuego lento.
- Sirva la queimada en cazuelas individuales.

Armado

- Para el armado de las filloas, pincele con *manteca* una sartén caliente, luego vierta un cucharón de la masa, cocine a fuego lento, una vez que los bordes se sellen de vuelta. Proceda del mismo modo con el resto.
- A medida que las cocine espolvoréelas con azúcar y apílelas.
- Tome una filloa y coloque en el centro **crema** pastelera, enrolle y proceda del mismo modo con el resto.

Presentación

- Sirva las filloas en una fuente y espolvoréelas con azúcar impalpable. Acompañe con la queimada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filloas-con-crema-y-queimada>