Milhojas con Crema Pastelera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Sal: c/n A gusto
Huevo: 1 unidad
Yogurt Natural: 100 Gramos
Harina 0000: 225 Gramos
Mantequilla rallada: 140 Gramos

Relleno

Sal: c/n A gusto
Crema pastelera: 150 c.c.
Mantequilla: 175 Gramos
Leche Condensada: 125 c.c.

Preparación de la Receta

Masa

- Precalentar el horno a 200°
- Congelar la *mantequilla*
- Rallarla bien gruesa mientras se pasa por *harina* para no fundir
- Agregar *huevo*, pizca de sal, yogurt y *harina*.
- Formar un bollo sin amasar en exceso
- Llevar a lámina con *harina* 3 bollos y llevar a nevera unos 15 minutos.
- Estirar de forma rápida sin darle calor.
- Llevar a lámina enharinada y hornear unos minutos hasta que estén crocantes y dorados

Relleno

- *Hervir* leche con azúcar.

- Batir azúcar, yemas y almidón de maíz.
- Luego, unir a la preparación que está en el fuego.
- Mezclar hasta espesar y agregar esencia de vainilla.
- Llevar a la nevera, una vez a temperatura ambiente batir *mantequilla* blanda y agregar en 2 tandas leche condensada, pizca de sal y la **crema** pastelera fría hasta fusionar.
- Unir cada disco de *hojaldre* con la *crema* y cubrir con la misma.
- Sumarle migas de *hojaldre* para decorar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-sin-hojaldre