

Niño envuelto de Morelia con guayaba y dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Dulce de guayaba

Agua: Cantidad necesaria
Canela en rama: 1 Unidad
Nueces picadas: 100 g

Azucar: 500 grs.
Dulce de leche: 250 grs.
Guayaba: 1 k

Pasta de vainilla

Huevo: 1 Unidad
Harina: 375 grs.
Extracto de vainilla: 1 cdas.

Azucar: 125 grs.
Mantequilla pomada: 250 g

Plancha de niño envuelto

Yemas: 5 Unidades
Azucar: 140 grs.
Huevos: 5 Unidades

Harina: 140 grs.
Mantequilla fundida y fría: 140 g

Varios

Azúcar glass: A gusto

Dulce de leche: A gusto

Preparación de la Receta

Plancha de niño envuelto

- Coloque en la batidora los huevos, comience a batir, incorpore las yemas junto con el azúcar, bata a velocidad máxima hasta que esponje.
- Terminado este paso, añada de a poco la *harina* previamente tamizada, mezcle con una espátula de forma envolvente y por ultimo agregue la *mantequilla* fundida y fría, mezcle nuevamente hasta lograr una masa homogénea.

Dulce de guayaba

- Lleve al fuego una *cacerola* con abundante agua, incorpore azúcar, perfume con la rama de canela y añada la **guayaba**, cocine a fuego medio hasta que la **guayaba** se desarme.
- Terminada la cocción retire del fuego y procese.

Pasta de vainilla

- Coloque en la batidora la *mantequilla* pomada junto con el azúcar, comience a batir hasta *blanquear*, luego incorpore el *huevo* y perfume con esencia de vainilla, siga batiendo y agregue la *harina* de a poco, bata unos segundos a velocidad mínima y retire
- Cubra la masa con papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Para el armado de la plancha de niño envuelto

- Vierta la masa sobre una placa con una hoja de papel encerado, alise con una espátula y cocine en horno precalentado durante aproximadamente 15 a 20 minutos
- Terminada la cocción retire del horno, deje reposar unos minutos, luego desmolde sobre un trapo húmedo y quite el papel suavemente para que la masa no se rompa.

- Para el armado de la pasta de vainilla

- Transcurrida la hora de reposo de la masa trabájela con las manos sobre la mesada unos minutos y luego con pequeñas porciones de masa realice unos bastones.
- Con la ayuda de una espátula unte la *plancha* de niño envuelto con abundante dulce de *guayaba*, luego coloque en diferentes partes de la *plancha* copos de dulce de leche y espolvoree con nueces groseramente picadas, con la ayuda del trapo húmedo envuelva la *plancha* y reserve en la heladera aproximadamente 1 hora.
- Pasada la hora de reposo quite el trapo húmedo, espolvoree con azúcar glass y quite las puntas de la masa, luego caramelize con un soplete.

Presentación

- Acomode el niño envuelto de Morelia con *guayaba* y dulce de leche sobre una fuente de presentación.
- Decore con dulce de leche y los bastones de pasta de vainilla.

