Pancitos de Leche y Miguelitos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para la crema pastelera:

Leche: 500 cc
Azucar: 300 g
Huevos chicos: 3 Unidades
Almidón de Maíz: 50 g
Harina: 40 g

Para la masa:

Leche: 100 cc
Esencia De Vainilla: 1 cda.
Azucar: 100 g
Sal fina: 1/2 cdita.
Harina: 500 g
Leche en polvo: 30 g
Manteca: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Miel: 1 cda.
Levadura fresca: 30 g
Ralladura de 1 limón:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la masa

Para ello

- En un bol, colocamos la leche, la *levadura* fresca y 4 cucharadas de *harina*
- Mezclamos hasta que forme una espuma.

- Por otro lado, en un bol de batidora (utilizando el brazo amasador) colocamos 500 g de *harina*, 30 gramos de leche en polvo y 100 g de azúcar
- Perfumamos con 1 cucharada de miel, ralladura de 1 *limón* y 1 cucharada de esencia de vainilla.
- Integramos la espuma y 2 huevos.
- Trabajamos la masa y añadimos la *manteca* blanda
- Luego, formamos un bollo y sobamos sobre la mesada durante 10 minutos
- Dejamos reposar hasta que se duplique el volumen.
- Luego, cortamos porciones de 35 gramos, hacemos bollitos, dejamos reposar y llevamos a una placa.
- Pincelamos con doradura (mezcla de *huevo* batido y agua) y colocamos en el horno a 180°C durante 7 minutos.
- Mientras tanto, preparamos la *crema* pastelera

Para ello

calentamos la leche con la mitad del az&uacute

- Car
- Luego, mezclamos el resto del azúcar con la *harina*, el almidón y los huevos
- Unimos la leche y volvemos a llevar al fuego hasta que espese
- Cocinamos durante 1 minuto y pasamos a un bol.
- Cubrimos con un film en contacto y dejamos enfriar
- Perfumamos con esencia de vainilla o *limón*.
- Retiramos los pancitos del horno, hacemos una corona con manga con *crema* pastelera y volvemos a cocinar durante 8 minutos más.
- Dejamos enfriar y servimos.

Para hacer los miguelitos

- Con los mismos bollos de los pancitos de leche reposados le damos forma ovalada con ambas manos, llevamos a una placa y esperamos a que se duplique su volumen.
- Llevamos al horno durante 15 minutos a 180°C.
- Una vez templados, con una tijera, le hacemos una incisión y rellenamos con dulce de leche.
- Terminamos espolvoreando con azúcar impalpable.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancitos-de-leche-y-miguelitos