# 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**