Pastelitos almibarados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Pimienta Negra en grano: A gusto
Azucar: 100 grs.
Canela en rama: A gusto
Clavo De Olor: A gusto
Agua: 100 cc
Coriandro: A gusto

Chocolate con leche

Leche: 1 L
Azucar: A gusto
Chocolate amargo: 300 g
Licor de chocolate: 50 cc

Pastelitos

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Dulce de batata: 500 g
Dulce de membrillo: 500 g
Nueces: 30 g
Batatas en almíbar: 1 Frasco pequeño
Avellanas: 30 g
Almendras: 30 g
Masa para pastelitos: 1 Paquete
Peras secas: 100 g
Dulce de leche repostero: 500 grs.

Preparación de la Receta

Pastelitos

- Tueste ligeramente las avellanas, las nueces y las almendras en el horno caliente.
- Procese las frutas secas tostadas y reserve.
- Hidrate las peras en agua, escurra y luego corte en cubos regulares.

- Reserve el agua de hidratación para el *almíbar*.
- Corte las batatas en *almíbar* en cubos regulares y reserve el *almíbar*.
- Combine por separado las peras y las batatas con las frutas secas molidas.
- Corte el dulce de *batata* y de membrillo en cubos regulares.
- Coloque las láminas de masa sobre la mesa de trabajo.
- Distribuya el relleno elegido en el centro de la masa y pincele los bordes con agua.
- Cubra con otra lámina de masa de manera cruzada y marque el relleno.
- Selle las cuatro puntas del cuadrado hacia arriba y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Almíbar

- Caliente el *almíbar* de las batatas con el coriandro, pimienta, clavo, canela, el agua de hidratación de las peras, el agua, el azúcar y deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- Pase a través de un *tamiz* y bañe los pasteles aún tibios.

Chocolate con leche

- Pique el *chocolate* y disponga en una *cacerola* con la leche y el azúcar.
- Lleve al fuego y revuelva hasta que el *chocolate* se disuelva.
- Incorpore el *licor* y retire del fuego.
- Sirva en tazas.

Presentación

- Sirva los pasteles en una fuente, espolvoree con azúcar y acompañe con el *chocolate* caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastelitos-almibarados