

MIGUELITOS DE LA RODA

INGREDIENTES:

- 1 lámina de hojaldre
- 500 ml. De leche
- 150 gr. de azúcar
- 50 gr. de harina
- De 2 a 4 yemas de huevo
- La piel de 1 limón
- 1 rama de canela o vainilla
- Azúcar glas

PREPARACION:

- 1.- Para hacer la crema pastelera, poner a hervir la leche con la vainilla o la canela y la piel de limón 20 min/Varoma/vel.
2. Retirar y reservar.
- 2.- Aparte, mezclar la harina y el azúcar e ir incorporando las yemas, para, acto seguido, mezclar bien 2 min/vel. 2.
- 3.- Añadir poco a poco , la leche hervida y aún caliente por el bocal del cubilete hasta que resulte fluida la mezcla durante 2 min/vel. 2.
- 4.- Volver a hervir la mezcla con los mismos valores, removiendo para evitar que se pegue. Una vez que espese, esté bien fina, sacar y dejar enfriar. (Para que no se forme costra en la crema pastelera, cuando se está enfriando, taparla con film de tal forma que toque la superficie de la crema).
- 5.- Aparte, extender la lámina de hojaldre sobre una superficie plana, ligeramente enharinada, hasta conseguir un grosor fino.
- 6.- Seguidamente, cortar rectángulos de unos 10 x 6 cm o cuadrados de 7 x 7 cm, o de otro tamaño, según se desee. Dejarlos en una fuente para hornear.
- 7.- Introducir la bandeja en el horno a una temperatura de 200º hasta que hayan subido los hojaldres y tengan un color ligeramente dorado.
- 8.- Sacar los hojaldres del horno, y dispuestos en la bandeja, rellenar con la crema pastelera, y espolvorear con azúcar glas.
- 9.- Servir estos pastelitos típicos de la localidad albaceteña de La Roda, acompañados con café, orujo de miel o sidra.

BUEN PROVECHO!!!!

MCARMEN DIAZ PRESENTADORA OFICIAL DE THERMOMIX:660056580