Miguelitos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 de planchas de hojaldre congelado o 1 fresca
- 2 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- 1 huevo
- 50 g de harina
- 600 ml de leche
- 1 limón
- 1 cucharada de azúcar glas
- 1 pizca de vainilla

Preparación:

Paso 1

Poner a hervir la leche en un cazo junto con la corteza de limón. Mientras, mezclar en un cuenco el huevo, el azúcar, la vainilla y las dos yemas. Poco a poco iremos agregando la harina sin dejar de remover. Cuando la leche empiece a hervir, retirarla del fuego y añadir la mezcla anterior sin dejar de remover para evitar que se formen grumos. Volver a ponerlo a fuego lento hasta que espese, vigilando para que no se pegue. Una vez hecha la crema, ponerla a enfriar. Calentar el horno. Cortar las planchas de hojaldre en rectángulos, pintarlas con yema de huevo y hornear hasta que crezcan y estén doraditas. Con mucho cuidado, abrir los hojaldres con la ayuda de un cuchillo. Con una manga pastelera, rellenar los hojaldres con la crema. Antes de servir, espolvorear los miguelitos con azúcar glas.