



<https://www.mepillasquisando.com>



MILHOJAS DE CREMA PASTELERA Y NATA



INGREDIENTES:

- 1 Lámina de hojaldre.
- ½ L. De Leche.
- 1 Limón.
- 4 Huevos.
- 1 Cucharadita de esencia de Vainilla.
- 120 gr. De Azúcar.
- 50 gr. De Mantequilla.
- 50 gr. De Maicena.
- Azúcar glas.
- 1 Bote de Nata para montar.

ELABORACIÓN:

Cortamos la masa de hojaldre en cuadrados de igual tamaño. A continuación forramos una bandeja de horno con papel parafinado y ponemos encima el hojaldre. Lo pinchamos varias veces con el tenedor y colocamos encima otro papel, y sobre éste varios garbanzos o judías, para que hagan de peso y no suba el hojaldre. Precaentamos el horno a 200º y metemos la bandeja durante media hora. Aparte, elaboramos la crema pastelera. Para ello ponemos la leche en una olla a fuego medio, menos medio vaso que reservaremos. Añadimos a la leche la piel de un limón y una cucharadita de esencia de vainilla, dejamos que se vaya calentando. En el vaso de leche que hemos reservado echamos el azúcar, la maicena y las yemas, separadas previamente de las claras. Removemos bien y cuando la leche de la olla comience a hervir, sacamos la piel del limón y separamos del fuego y añadimos la mezcla del vaso. Removemos bien y volvemos a poner al fuego, al mínimo, hasta que la mezcla espese. Añadimos la mantequilla y mezclamos de nuevo con las varillas. Para las milhojas cogemos una lámina de hojaldre y sobre ella ponemos un poco de crema pastelera, extendemos y colocamos otra lámina de hojaldre, a continuación ponemos la nata que habremos montado previamente. Terminando con una lámina de hojaldre que cubrimos con azúcar glas.

<https://www.mepillasquisando.com>