



<https://www.mepillasquisando.com>



Relámpagos de caramelo

RELAMPAGOS DE CAMELO

RECETA

CAZO. - MANTEQUILLA. - AGUA.—En un cazo pondremos al fuego 75 gramos de mantequilla. Cuando se haya derretido, añadiremos la misma cantidad de leche, otro tanto de agua y una corteza de canela.

HERVOR. - HARINA.— En cuanto rompa a hervir, agregaremos la misma proporción de harina y con una cuchara de madera trabajaremos fuerte (como para una pasta de churros), hasta que se haga una bola.

HUEVOS.— Retiraremos el cazo del fuego e iremos incorporando de uno en uno a la pasta 4 huevos. Luego la revolveremos hasta que quede bien unida y se desprenda de la cuchara, como indica el gráfico.

MANGUERA. - HORNO.— A continuación, meteremos la pasta en una manguera de "boquilla lisa" y la iremos depositando en porciones de unos 5 centímetros de largo sobre una chapa de horno. Pondremos ésta a un horno fuerte que mantendremos sin abrir quince minutos por lo menos. Pasado este tiempo, podremos comprobar con precaución si se han hecho las pastas, las cuales no sacaremos hasta que estén hinchaditas y doraditas.

CORTE.— RELLENO DE CREMA PASTELERA. Después con una tijera les daremos un corte en un costado, y con una cucharilla las iremos rellenando de crema pastelera procurando que no se unten por fuera.

SARTEN. - AZUCAR. - CAMELO.—En una sartén calentaremos 2 cucharadas de azúcar. Cuando se haya hecho caramelo (sin quemarla), cogiendo los pastelitos de uno en uno con los dedos cuidadosamente, los iremos untando por arriba (según gráfico). Esta operación, la podemos realizar también con un pincel o pluma de ave.

PRESENTACION.— Los serviremos en una fuente o frutero y en frío.

NOTA.—Se puede sustituir la mantequilla por la misma cantidad de manteca de cerdo.



<https://www.mepillasquisando.com>