

Receta de Pantxineta Con Almendras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico, típico de San Sebastián y que os gustará por su rico sabor para tomar en estos días de fiesta con un buen café.

Ingredientes

- Bases de hojaldre (dos)
- Crema pastelera (medio kg)
- Almendras laminadas tostadas (100grs)
- Almendras granuladas crudas (100grs)
- Azúcar glas (60grs)
- Huevo (uno)
- Nata de repostería (50grs)
- Mantequilla sin sal (50grs)
- Crema pastelera:
- Leche (un litro)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Maicena (tres cucharadas)
- Azúcar (200grs)
- Canela en rama
- Cáscara de limón

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner a hervir la leche con la canela y la cáscara de limón, reservarla
2. En un bol, poner las yemas de huevo, el azúcar y la maicena y mezclar bien con la batidora, después ir echando la leche reservada, quitando la canela y la cáscara del limón, mezclar bien hasta que quede una masa finita
3. Volcar otra vez en la cacerola y dejar a fuego medio, removiendo hasta que espese, volcarla en un bol y meter al frigorífico para que se enfríe
4. Sobre la bandeja del horno, estirar la masa de hojaldre un poco y echar por encima una buena capa de la masa pastelera ya fría, poner por encima la almendra tostada laminada y tapar con la otra base de hojaldre juntando bien los bordes
5. Mezclar la nata con el huevo batido y pintar con una brocha toda la superficie del hojaldre
6. Poner por encima la almendra cruda, pinchar con un tenedor por varios sitios y meter al horno previamente calentado a 180 Grados
7. Mantener horneándose unos treinta minutos aproximadamente hasta que esté doradita

Pantxineta Con Almendras

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

8. Espolvorear con azúcar glas por encima y....buen provecho!!!
