

CONOS DE HOJALDRE

Conos:

- 1 lámina de hojaldre (16 conos)
- 1 huevo batido

Relleno:

- 2 huevos (18 unidades aprox)
- 20gr de maicena
- 200ml de leche
- 40gr de azúcar
- Esencia de limón

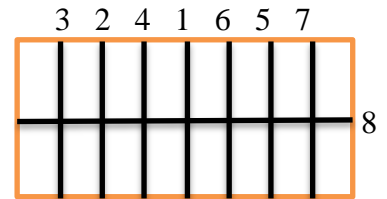
Conos:

Pinchar el hojaldre.

Cortar la lámina de hojaldre en 16 partes iguales.

Vamos dividiendo en mitades para que sea más fácil.

El número que aparece sobre cada raya es el orden de corte.



Untar mantequilla en los conos metálicos.

Enrollar cada trozo de hojaldre en un cono.

Pintar con huevo e introducir en el horno 20min a 200°.

Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar cuando enfrien.

Relleno:

Echar todos los ingredientes en el vaso de la batidora, batir muy bien.

Poner en un cazo a fuego lento sin dejar de remover, hasta que espese, unos 8 min con estas cantidades.

Meter en una manga pastelera y dejar enfriar. Guardar en nevera hasta su uso.

Rellenar los conos.

Espolvorear con azúcar glas y servir.

Nota: las cantidades de la crema pastelera son muy fáciles de modificar para hacer más o menos cantidad... 1-10-100-20 // 5-50-500-100