

## **LAZOS DE CREMA**

### Masa:

- 500gr de harina de fuerza
- 20gr de levadura fresca
- 10gr de sal
- 50gr de azúcar
- 50gr de huevo (1 huevo pequeño)
- 125ml de leche fría
- 125ml de agua fría
- 200gr de mantequilla

### Crema:

- 5 huevos
- 500ml de leche
- 50gr de maicena
- 100gr de azúcar
- Esencia de limón

### Terminación:

- 2 huevos batidos
- 80gr de chocolate de cobertura (opcional)

### **La crema:**

Echar en el vaso de la batidora los huevos, la leche, la maizena, el azúcar y la esencia de limón. Batir bien.

Ponerla en un cazo a fuego lento hasta que empiece a espesar unos 8 min, sin parar de revolver con unas varillas. Dejar templar unos minutos.

Tapar con film, que toque la crema, y dejar enfriar en nevera. Se puede hacer el día anterior.

### **La masa:**

Echar la harina en un bol grande, añadir la levadura fresca desmenuzada y mezclar.

Añadir la sal y el azúcar. Mezclar.

Incorporar el huevo, el agua y la leche. Con la ayuda de una lengua, mezclar hasta que empiece a formarse la masa.

Pasarla a una superficie de trabajo bien enharinada porque es bastante pegajosa al principio.

Trabajar la masa durante 4 min aproximadamente.

Formar una bola, hacerle un corte en cruz por arriba y meterla en un bol enharinado.

Deja reposar mínimo dos horas (pueden ser 3h, 6h; o toda la noche en nevera).

Recuperar la masa, volcarla sobre la zona de trabajo enharinada y extenderla en forma de cruz.

Ahora poner el bloque de mantequilla sobre film y darle unos golpes con el rodillo para aplastarla. Meterla dentro de la masa y plegar la masa dejando la mantequilla dentro.

Extender la masa con el rodillo en un rectángulo de unos 60cm.

Taparla con una bolsa de congelación sin cerrar y meterla en la nevera 30min.

Repetir este paso dos veces más (extender a 60cm, tapar, y nevera 30min).

Podemos dejarla hasta el día siguiente.

Extender la masa nuevamente 50x33

Cortar tiras de 2,5x33cm. Retorcerlas. Formar los lazos.

Colocarlos en la bandeja del horno, sobre papel de hornear. Nos deben de entrar 9 lazos

Rellenar los agujeros con la crema, no importa que toque el papel.

Pintamos con huevo batido. Dejar reposar unos 30 min.

Mientras precalentar el horno a 200°.

Volver a repintar los lazos e introducirlos en el horno 18-20min.

Retiramos a una rejilla hasta que enfríen por completo.

### **Terminación:**

Derretimos el chocolate al baño maría y cubrimos uno de los “ojos” del lazo.