

Caracola de crema de avellanas

Descripción

Como casi siempre, las recetas las encuentro buceando en internet, y esta no iba a ser menos. Me pareció curioso el resultado, y fácil de hacer. Además la he hecho con leche o bebida de avellanas, para aquellos que no toleran o no les gusta la leche animal.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 1 paquete de pasta filo. Son 10 láminas.
- * 80 gr de mantequilla.
- * 400 gr de leche de avellana (mejor dicho, bebida de avellana).
- * 4 huevos.
- * 175 gr de azúcar.
- * 1/2 rama de canela.
- * La cáscara de 1/2 limón.
- * 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- * Azúcar glas, virutas de chocolate, canela en polvo, si se quiere para decorar. Yo no he puesto nada.

Preparación:

Forramos un molde desmoldable con papel de aluminio para que sea más fácil de desmoldar, y reservamos.

Lavamos bien el limón, le quitamos media cáscara y reservamos.

Fundimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

En una olla ponemos la bebida de avellanas, la canela y la cáscara de limón, al fuego para que infusione, es decir, que la bebida de avellanas, coja sabor a canela y limón. Que no llegue a hervir. Colamos y reservamos.

Con ayuda de una brocha, vamos pincelando las hojas de pasta filo, una por una, con la mantequilla. La primera la enrollamos sobre sí misma, como si fuera una flor y la colocamos en el molde.





Las demás, vamos pincelando una por una, las doblamos como si fuera un acordeón y las colocamos alrededor de la primera, de manera que la figura que se vaya formando, parezca una caracola. Cuando nos queden 2 o 3 láminas por pincelar, precalentamos el horno a 200 C, calor arriba y abajo. Una vez dispuestas las 10 láminas del paquete, pincelamos con cuidado, por encima de la caracola.

default watermark

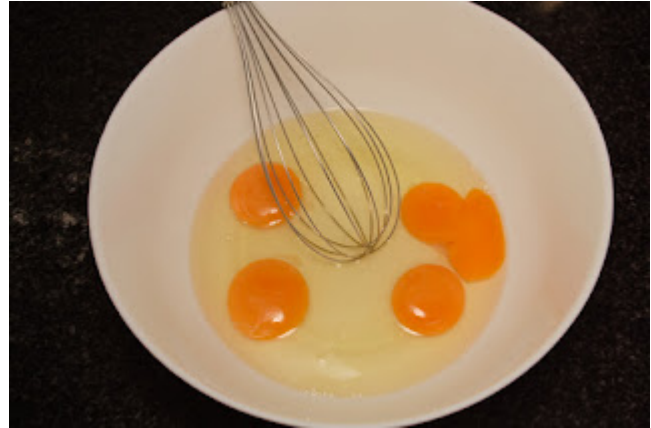


Metemos en el horno a 200 C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos, o hasta que se dore (tendremos en cuenta que cada horno es un mundo).

Mientras tanto, hacemos la crema.

En un bol grande ponemos los huevos y los batimos con la varilla de la batidora, hasta que doblen su volumen, añadimos el azúcar y la vainilla en polvo, seguimos batiendo y vertemos la leche infusionada, despacio y seguimos batiendo. Queda una especie de crema espumosa.





Transcurridos los 15 minutos de horno, sacamos la caracola, que estará doradita y vertemos sobre ella la crema, cuidando de que la cubra bien. Damos unos golpes con el molde en la encimera con el fin de que no quede nada sin crema y al horno otros 15 minutos.



Pasado el tiempo, metemos un palo de brocheta en el postre, si sale sucio lo dejaremos en el horno mas tiempo, el palo de brocheta tiene que salir limpio.

Dejamos enfriar, desmoldamos y decoramos a nuestro gusto.

¿A que el resultado es original?



Consejo: Consumir el mismo día que se hace. Esta vez no la he decorado, creo que queda bien así.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

octubre 2, 2015

Autor

admin