



Goxua

Descripci3n



Goxua es un postre tÃpico vasco y significa Â«dulceÂ».

TenÃa ganas de aprender a hacerlo, pensÃ© que era mas difÃcil, pero la verdad es que es muy sencillo de hacer.

Ingredientes: (SegÃn tamaÃ±o del molde, para cuatro personas).

- 400 ml de leche.
- 1 cucharada sopera de harina de maiz refinada, Maicena.
- 6 cucharadas soperas de azÃcar.
- La cÃscara de un limÃ³n.

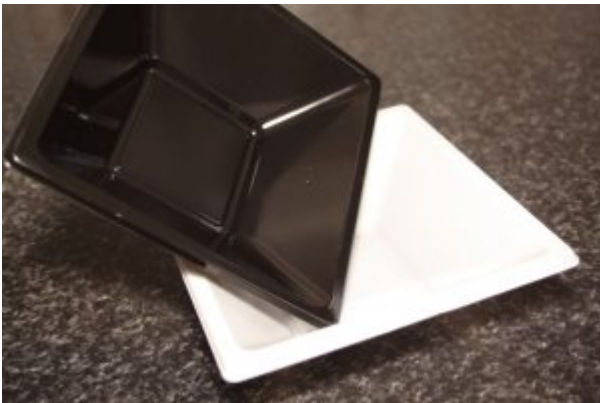
- 1/2 rama de canela.
- Una nuez de mantequilla.
- 2 huevos.
- 200 ml de nata de montar.
- 4 bizcochos de soletilla o sobaos o magdalenas un poco secas?
- 1 copita de ron. Esto a vuestro gusto.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo. Puede ser 1/2 vaina de vainilla.
- Agua.

Para el caramelo:

- 3 cucharadas soperas de azúcar.
- Un chorrito de agua y unas gotas de limón.
- Si tenéis soplete de cocina, un poco de azúcar espolvoreado por encima de la crema de los Goxuas.

Preparación:

Escogemos los moldes, me he decantado por unos individuales desechables en blanco y negro.



Ponemos el brick de nata en un bol con hielo y lo dejamos en el frigorífico por lo menos una hora antes de su preparación.

Sacamos el bol de la nata de la nevera, quitamos los hielos, la humedad, vertemos la nata y la montamos. Reservamos en la nevera.

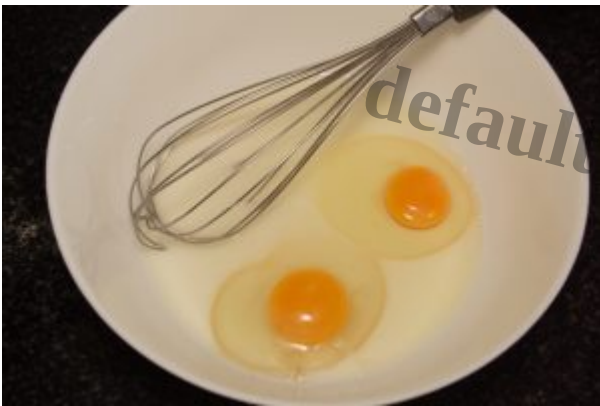


default watermark

Mientras hacemos la crema del postre, vertemos en un olla la leche (reservamos un poco), añadimos la canela, la vainilla, la c scara de limón y dejamos hervir. Reservamos.



En un bol colocamos la harina, añadimos poco a poco la leche que hemos reservado, removemos para que no se hagan grumos, echamos 3 cucharadas de azúcar, mezclamos bien e incorporamos



Añadimos la leche que ha hervido, colándola, mezclamos todo bien y en la misma olla donde ha hervido la leche, vertemos toda la mezcla.



Ponemos a fuego lento, dejamos que hierva, removiendo constantemente para que no se nos peque, hasta que espese. Una vez espesa, retiramos del fuego, añadimos la mantequilla, removemos y que temple un poco.



default watermark

Echamos el resto del azúcar en una sartén con un chorro de agua hasta que se forme como un jarabe. Dejamos que dÃ© un hervor y retiramos del fuego. Vertemos el ron, removemos y metemos los





default watermark

Vamos montando el goxua en los moldes: colocamos en cada uno nata montada en el fondo, ponemos 1 bizcocho borracho y escurrido, una capa de crema, tapamos con un film y dejamos en la nevera que se enfríe.



watermark

Mientras vamos haciendo el caramelo líquido.

En una sartén ponemos el azúcar, el chorro de agua y las gotas de limón. La colocamos a fuego medio y dejamos que se vaya dorando, **procuraremos que no se oscurezca demasiado porque amarga**. Retiramos del fuego.



Sacamos los moldes del frigorífico, retiramos el film y vertemos el caramelo líquido por encima o espolvoreamos con azúcar y lo quemamos con un soplete de cocina.

Mirad qué aspecto, se ven las capas: La nata, el bizcocho, la crema y el caramelo. ¡Buen Provecho!



Consejo: Podemos hacer todo el proceso de vaina excepto el caramelo que lo haremos el mismo día del consumo, vertemos por encima de la crema, metemos en la nevera un ratito y servimos.

Síguenos en Facebook: [facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En la web: www.masqpostres.es

Mándanos tus opiniones, sugerencias, recetas a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

O si quieres recibir de manera instantánea nuestras nuevas recetas pincha en «Suscríbete», parte superior derecha del blog o inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Postres

Fecha de creación

octubre 14, 2016

Autor

admin