



# MILHOJAS DE CREMA

## Receta de Paco Torreblanca

### PASOS A SEGUIR

#### Hacer la crema pastelera:

- Infundonar la nata, leche y mitad del azúcar con la vainilla
- Mezclar aparte en resto de los ingrediente y llevar al fuego (ver vídeo) y enfriar por completo

#### Hojaldre:

- Cortar en porciones, pinchar con el tenedor y espolvorear con abundante azúcar glass, repetir por el otro lado
- Hornear a 180º durante 20-25 minutos poniendo peso encima
- Dejar enfriar completamente sobre una rejilla

#### Montaje:

- Disponer la crema entre las láminas de hojaldre, espolvorear con azúcar glass y decorar con nata montada y frutas

### INGREDIENTES (9 porciones)

- 1 lámina de hojaldre
- 100 g azúcar glass

#### Para la crema:

- 2 yemas de huevo
- 62 g de azúcar
- 62 ml de nata líquida
- 190 ml de leche
- 20 g de almidón de maíz (maizena)
- media vaina de vainilla (opcional)

#### Decoración

- Azúcar glass
- Nata montada
- Frutas cortadas

TIEMPO NECESARIO: 15 MIN + 20 MIN (HORNO)+ TIEMPO DE ENFRIADO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO