Atelier de Cocina

CAÑAS ZAMORANAS

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 1 vasito vino blanco
- 1 vasito de aceite de oliva suave
- 1 vasito de agua
- Harina c/s

Para el relleno:

- Crema pastelera:

500 grs. leche
Canela
6 yemas
120 grs. azúcar
25 grs. harina
25 grs. maicena

Para freír:

- Aceite suave en abundancia para freír.

Para decorar:

- Azúcar glass.

ELABORACIÓN:

En un bol mezclar los tres líquidos (vino blanco, aceite y agua) poco a poco ir incorporando la harina hasta obtener una masa la cual se despeje sola del recipiente.

Dejarla reposar 1 hora.

Una vez que ha trascurrido ese tiempo estirarla y cortar tiras del tamaño que cubra los "canutillos de las cañas" dejando unos pequeños cm a cada lado.

Freírlas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas.

Pasarlas por azúcar y reservar.

Elaborar una crema pastelera.

Una vez fría la crema e introducida en una manga ir rellenando una a una las cañas.