

Cañas zamoranas



INGREDIENTES

Para la masa:

- 1 vasito de vino blanco.
- 1 vasito de aceite.
- 1 vaso de agua.
- Harina (la que empape).
- Aceite suave en abundancia para freír.
- Azúcar glass.

Para la crema:

- 1 litro de leche.
- La corteza de un limón.
- 3 yemas de huevo.
- 10 cucharadas soperas de azúcar.
- 4 cucharadas soperas de Maicena.
- 30 - 40 gr (aprox.) de mantequilla.

Cañas zamoranas

ELABORACIÓN

Se prepara la masa en una fuente mezclando el aceite, el vino y el agua, batiendo hasta resultar una masa cremosa y homogénea. Poco a poco vamos añadiendo la harina hasta conseguir una masa que se desprende sola del recipiente en el que la estamos elaborando. Llegado este punto formamos una bola con la masa y la dejamos reposar una hora.

Se extiende sobre una superficie previamente enharinada para evitar que se pegue, se corta en tiras de un tamaño suficiente para que cubra el molde en el que se fríen, se enrollan y se fríen. Rellenar de crema una vez frías con manga pastelera y espolvorear con el azúcar glass.

Para elaborar el relleno, hervir en un cazo 750 ml. de leche con la cáscara de limón. En un tazón aparte mezclamos la leche restante (250 ml.) con las yemas, el azúcar y la maicena, removiendo todo hasta obtener una pasta homogénea. Esta pasta se añade a la leche y removemos durante tres o cuatro minutos intentando que la leche no llegue a hervir. Separamos del fuego, añadimos la mantequilla removiendo para diluirla y conseguir la crema final. Reservamos y una vez fría rellenamos las cañas.