

## Cannes de Zamora



### Provincia

---

Zamora

### Ingrédients

---

Pour la pâte :

- 1 tasse de vin blanc.
- 1 tasse d'huile.
- 1 verre d'eau.
- Farine (pour faire tremper).
- Abondante huile douce pour faire frire.
- Verre de sucre.

Pour la crème :

- 1 litre de lait.
- Le zeste d'un citron.
- 3 jaunes d'œufs.
- 10 cuillères de sucre.
- 4 cuillères de maïzena.
- 30-40 g (environ) de beurre.

### Préparation

---

Préparez la pâte dans un bol, mélangeant l'huile, le vin et l'eau. Remuez jusqu'à obtenir une pâte crémeuse et homogène. Ajoutez progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte que se décolle seule du récipient d'élaboration. En ce point, formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer pendant une heure.

Étendez-la sur une surface préalablement enfarinée pour empêcher qu'elle se colle, coupez la pâte en tranches d'une taille suffisante afin qu'elles recouvrent le moule dans lequel elles sont frites et s'enroulent. Farcissez avec crème pâtissière grâce à une poche pâtissière une fois froides et saupoudrez de sucre en poudre.

Pour faire la farce, faites bouillir dans une casserole 750 ml. de lait avec le zeste de citron. Dans un autre bol, mélangez le reste du lait (250 ml.) avec les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena, en remuant jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez cette pâte au lait et remuez pendant trois ou quatre minutes, essayant de ne pas faire bouillir le lait. Retirez du feu, ajoutez le beurre en remuant pour le diluer et obtenir la crème finale. Gardez-la et une fois froide remplissez les cannes.