

PASTEL MIL HOJAS

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de leche
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 2 gotas de colorante amarillo
- 4 yemas
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- ½ kg de pasta hojaldre
- 1 huevo
- ¾ taza de azúcar glass
- 3 cucharadas de agua
- 30 gr de chocolate semi amargo

HORNO PRECALENTADO 190°C

Procedimiento:

1. Calienta la leche con el azúcar, la esencia de vainilla y el colorante amarillo. Aparte mezcla las yemas con la fécula de maíz. Agrega unas cucharadas del líquido caliente a las yemas para temperar y mezcla. Regresa todo al fuego y sin dejar de mover hasta que se espese. Enfría y reserva.
2. Estira la pasta hojaldre hasta ½ cm de grosor. Y corta tres rectángulos de 15x30 cm. Coloca el hojaldre en charolas con papel encerado, barnízalas y hornéalas por 20 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Enfría.
3. Coloca una base de hojaldre y cubre con la mitad de la crema pastelera. Encima, coloca otra base de hojaldre y reparte el resto de la crema pastelera. Por último cubre con la tercera base de hojaldre pero con la base hacia arriba.
4. Agrega al azúcar glass el agua poco a poco y sólo la cantidad necesaria para que te quede una pasta espesa pero manejable. No debe de quedar líquida porque se escurre. Cubre la superficie con el glaseado.
5. Funde el chocolate y colócalo en una manga pastelera con una duya lisa y pequeña. Marca líneas paralelas con el chocolate. Con un palillo, raya en sentido transversal a las líneas de

chocolate.

6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Tiempo de Horneado:

20 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

8