



CANUTILLOS RELLENOS DE ARROZ CON LECHE

Virginia Martín @virginiamartin_photo

INGREDIENTES (8 CANUTILLOS)

- 1 lámina de hojaldre refrigerado o 250 g de hojaldre casero
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 tarros de Arroz con Leche de Goshua
- 200 g de nata para montar 35% mg
- 1 cucharada de queso crema

Para barnizar el hojaldre

- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de nata



PREPARACIÓN

- 1 | Precalienta el horno 220°C calor arriba y abajo.
- 2 | Con ayuda de un rodillo estira el hojaldre, si fuera necesario y rocíalo con las cucharadas de azúcar.
- 3 | Corta tiras hojaldre de dedo y medio de anchura.
- 4 | Barniza los moldes con un poco de aceite, para que los canutillos se despeguen con facilidad de los moldes una vez horneados y enrolla las tiras sobre los conos, tratando de montar la lámina sobre la parte anterior, en cada vuelta.
- 5 | Lleva los moldes con el hojaldre enrollado al frigo durante unos 20 minutos.
- 6 | Al sacarlos barnízalos con la yema de huevo batida mezclada con la cucharita de nata.
- 7 | Hornéalos durante unos 10-12 minutos, hasta que veas que están dorados.
- 8 | Una vez fuera, con ayuda de unos guantes de horno, porque los moldes queman como demonios, retira los moldes y deja los canutillos enfriarse sobre una rejilla.
- 9 | Tritura el arroz con leche en la batidora, Thermomix o Vitamix. Reserva.
- 10 | Monta la nata con la cucharada de queso y mézclala una vez montada, con la crema de arroz con leche con una espátula con movimientos envolventes.
- 11 | Lleva a una manga pastelera provista de boquilla bonita y rellena los canutillos.
- 12 | Espolvorea con azúcar glass y listos para disfrutar.

Sugerencias

Con 250 g de hojaldre obtienes unos 12 canutillos



Productos Goshua
Arroz con leche