

Receta de Pepitos Dulces Caseros

28 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo hacer estos deliciosos **Pepitos Dulces**, son muy fáciles de preparar y muy ricos para toda la familia en desayunos o como postre con un rico café, espero que os gusten.

Ingredientes

- Pan de perritos (hot-dog)
- Azúcar y canela
- Aceite de oliva
- Azúcar (50grs)
- Maicena (20grs)
- Mantequilla (30grs)
- Leche entera o semi (250ml)
- Huevos (uno, más una yema)
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. Preparar en un bol azúcar y canela en polvo mezclados
2. En una sartén con aceite de oliva, no demasiado caliente, freír los perritos que se doren por los dos lados, sacarlos y rebozarlos con el azúcar con canela y dejarlos reposar en una fuente
3. Poner en un bol la maicena, el azúcar, la mantequilla, el huevo mas la yema y la leche
4. Batirlo todo muy bien y meter en el microondas a potencia máxima unos tres minutos, abrir a cada minuto para removerlo bien
5. Pasado el tiempo estará preparada la crema de relleno, batirla un poco
6. Abrir los perritos y rellenarlos con la crema, espolvorearlos con el azúcar glas y dejar en la bandeja hasta el momento de servir y....buen provecho!!!