

Receta de Canutillos de Hojaldre con Crema de Melón

06 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un riquísimo postre que seguro que os gustará, se trata de unos **Canutillos de Hojaldre rellenos de crema de Melón**, quedan muy ricos para degustar en familia o con amigos.

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- 2 huevos
- 3 yemas de huevo
- 1/4 de melón
- 70 g de azúcar
- 40 g de harina de maíz refinada
- canela
- azúcar glass para decorar
- hojas de menta para decorar

Modo de Preparación

1. Para los **canutillos**, cortar el hojaldre en tiras largas.
2. Batir un huevo y pintar las láminas de hojaldre.
3. Enrollar las láminas de hojaldre en moldes pequeños con forma cono, con la parte pintada hacia fuera
4. Precalentar el horno a 180º
5. Hornear a 180º durante 20-25 minutos, desmoldar y reservar
6. Para la **crema de melón**, pelar el melón, triturarlo y poner en un cazo
7. Añadir la harina, el azúcar, las yemas y un huevo entero.
8. Mezclar bien, colocar el cazo en el fuego y remover sin parar hasta que espese
9. Pasar la crema a un bol, taparla y dejar que se enfríe
10. Introducir la crema en una manga pastelera y rellenar los canutillos
11. Espolvorear con azúcar glass y servir en un plato llano
12. Decorar el plato con canela y menta y...buen provecho!!!