

www.losdulcesdeana.es

RECETA CHUCHOS DE CREMA

**INGREDIENTES:****PARA LA MASA**

- 350 gr. Harina Fuerza
- 100 gr. Mantequilla
- 2 huevos
- 100 gr. Leche entera
- 10 gr. Levadura fresca
- 30 gr. Azúcar
- 1 pizca de sal
- Ralladura piel limon (sin parte blanca)

PARA LA CREMA

- 350 gr. Leche entera
- 65 gr. Azúcar
- 2 huevos
- 30 gr. Maicena
- 5 gr. azúcar avainillado

Paso a Paso**Paso 1 – Crema pastelera**

Se vierten todos los ingredientes en un cazo y se calienta a fuego medio hasta que empiece a espesar, justo en ese momento apartamos de fuego y removemos hasta que quede bien integrada. Ponemos un film tocando a la crema y cuando pierda el calor reservamos en la nevera.

Paso 2 – Masa

- En un cazo calentamos un poco la leche. **“sólo para templarla”**. Una vez la leche templada le incorporamos la levadura desmenuzada y mezclamos hasta que quede bien integrada.
- En un bol ponemos la leche con la levadura y el resto de los ingredientes. Mezclamos bien. Una vez todo bien mezclado amasamos hasta conseguir una masa pegajosa, lisa y brillante. (aprox. 5-6 minutos)
- Dejamos reposar la masa hasta que doble su tamaño.
- Una vez tenemos la masa reposada, untamos la mesa de trabajo con aceite para poder trabajar.
- Hacemos bolitas de masa de unos 50 gr. Aprox. (Salen entre 15 y 15 piezas)
- Cogemos cada bolita y con la ayuda de un rodillo, si lo tenemos, estiramos la masa y le damos forma rectangular.
- Ponemos en medio de la masa estirada la porción de crema pastelera. Tened en cuenta de no llenarlo mucho porque tenemos que enrollarlo.
- Enrollamos cada chuchos y reservamos
- Cuando tengamos todos listos, dejamos reposar unos 15 minutos.
- Para freírlos, en abundante aceite, a fuego medio. ¡Una vez fritos los rebozamos con azúcar y listo!

¡Espero que disfrutéis haciendo la receta y os gusten! Esperamos vuestros comentarios en info@losdulcesdeana.es

