



# Caracol con crema pastelera al dulce de leche Repostero

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Animate a preparar este postre dulce y rico con estas instrucciones paso a paso.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



+60 min

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Repostero

Manteca

Entera

## INGREDIENTES

- 10 gr Maizena tamizada
- 160 gr Azúcar blanca común
- 165 gr Dulce de leche Repostero
- Polvo de hornear
- 180 cm3 Leche entera
- 4 Yemas de huevo
- 150 gr Manteca
- 300 gr Harina 0000

## PREPARACIÓN

Crema Pastelera:  
 Leche entera, 140 cc.  
 Azúcar común, 40 g.  
 Yemas de huevo, 2 unidades.  
 Maizena tamizada, 10 g.  
 Esencia de vainilla.  
 Dulce de leche Repostero, 100 g.

1. Batir a blanco la mitad del azúcar y yemas en un bowl, mezclar bien con la maizena y reservar. El resto del azúcar y la esencia, entibiarlas con la leche.
2. Poner un poco sobre las yemas y llevar el resto de la leche a hervir en una olla.
3. Cuando rompe el hervor, incorporar lo anterior, llevar nuevamente a hervir y bajar el fuego a mínimo. Cocinar sin dejar de revolver hasta los 85° C. Retirar del fuego y enfriar en baño maría inverso.
4. Colocarlo adentro de un recipiente, espolvorear una pizca de azúcar común y refrigerar.
5. Una vez fría la crema mezclarla con el dulce de leche repostero y colocarla adentro de una manga.
6. Reservarla.

Caracol:  
 Manteca, 150 g.  
 Azúcar blanca común, 120 g.  
 Yemas de huevo, 2 unidades.  
 Leche entera, 40 g.  
 Esencia de vainilla.  
 Harina 0000, 300 g.  
 Polvo de hornear.  
 Dulce de leche Repostero, 65 g.

1. Ablandar la manteca y batirla con el azúcar, agregarle las yemas y continuar batiendo, luego la leche y la vainilla; mezclar todo bien.
2. Incorporar la harina y el polvo de hornear tamizados, integrar todo.
3. Dividir la masa en dos partes y a una de ellas mezclarla con el dulce de leche repostero. Envolver ambas masas en film transparente y refrigerar 60 minutos.
4. Estirar ambas masas en mesa enharinada hasta 1 cm. de espesor, superponerlas y arrollarlas. Refrigerarlas otros 60 minutos.
5. Precalentar el horno a 170° C. Cortar rodajas de 1 cm. de espesor y colocarlas en una placa para horno cubierta con papel manteca.
6. Cocinarlas entre 10 y 13 minutos.
7. Retirarlas, dejarlas enfriar sobre una rejilla, disponerlas sobre un plato o fuente final y colocar la crema pastelera por encima.
8. Acompañar con un bowl con dulce de leche.

## OBSERVACIONES:

La pizca de azúcar común sobre la crema ya cocinada, en contacto con la humedad adentro de la heladera, va a formar una delgada capa de agua azucarada que evitará que se forme una capa de crema dura en la superficie. El baño maría inverso es agua fría con hielo.