



# Pantxineta

POR IXAK SALABERRIA

## FAGOLLAGA

*Jatetxea*

### **Ingredientes para 4 personas:**

.....  
**Placas de hojaldre**  
**Azúcar glass**  
**Almendras laminadas**  
**Un huevo**

### **Para la crema pastelera:**

.....  
**Un litro de leche entera**  
**140 gr de azúcar**  
**70 gr de maicena**  
**5 yemas de huevo**  
**Unas gotas de licor de almendra**

## PREPARACIÓN

Estiramos el hojaldre con un poco de harina sobre la superficie.

Le damos al hojaldre la forma que queramos. Nosotros de forma redonda. Cortamos dos círculos y apartamos.

Hervimos la leche en un cazo.

Por otro lado en un bol mezclamos las yemas de huevo, el azúcar y la maicena tamizada (pasada por el colador).

Vamos incorporando poco a poco y sin dejar de mezclar la leche.

Cocemos a fuego suave con ayuda de la varilla sin dejar de remover durante 8 minutos. Probamos y dejamos reposar durante un día.

### **Para montar la pantxineta**

Colocamos un círculo de hojaldre en una base de horno. Añadimos en el centro un poco de crema pastelera. Mojamos con huevo batido los bordes exteriores y cubrimos con la segunda placa de hojaldre. Con la ayuda de un tenedor vamos pegando los bordes.

Pintamos con huevo batido la parte superior de la pantxineta e incorporamos las almendras laminadas al gusto. Horneamos todo durante 40 minutos a 165 grados.

Para finalizar espolvoreamos con el azúcar glass.

# SUPER AMARA