

## CANUTILLOS DE ALMENDRA RELLENOS

**INGREDIENTES:** *para 4 personas.*

*Para los canutillos:*

- 100 gr. aceite de oliva virgen extra
- 100 gr. de vino dulce
- Una pizca de sal
- Una pizca de matalahúva molida
- 250 gr. harina
- 100 gr. almendras trituradas
- Azúcar para el acabado y aceite de oliva para freír

*Para el relleno:*

- 250 gr. leche
- 60 gr. azúcar
- 30 gr. maicena
- 2 yemas de huevo
- Canela en rama y película de limón
- 250 gr. nata líquida + 40 gr. de azúcar



### **ELABORACIÓN:**

*Freímos el aceite y dejamos que se enfríe un poco, lo ponemos en un bol amplio, añadimos la pizca de sal, matalahúva, el vino dulce y mezclamos bien. Añadimos la harina y la almendra triturada, mezclamos bien hasta que quede una masa homogénea. Dejamos reposar mientras hacemos la crema.*

*Ponemos a calentar la leche con la canela y la película de limón. Aparta preparar en un cacharro que se pueda poner al fuego, y mejor si es de acero inoxidable, el azúcar bien mezclada con la maicena, añadir las yemas y trabajar, podemos ayudarlo con un par de cucharadas de la leche, hasta que todo se quede bien mezclado. En el momento en que esté hirviendo la leche, la vamos incorporando a este batido moviendo energicamente y al fuego pero con cuidado hasta que comience a hervir, apartamos en otro recipiente y dejamos enfriar. Mientras batimos la nata líquida hasta que esté bien montada, debe doblar su volumen y quedar consistente. Cuando la crema pastelera esté bien fría, mezclamos las dos con cuidado.*

*Extendemos la masa con el rodillo hasta que quede bien fina, cortamos cuadrados y enrollamos en cañas, cuidando que la junta quede bien pegada. Ahora tenemos dos opciones. Freírlos u hornearlos. (Si freímos, el aceite no debe estar muy caliente para que no se arrebaten), y una vez estén bien formados se retira la caña y se deja freír un poco más para que la masa reciba el calor del aceite por dentro. (En el caso de hornearlos se debe hacer en horno precalentado a 180°C) metemos primero diez minutos, sacamos y retiramos las cañas y volvemos a hornear otros diez minutos, controlando que no se pasen.*

*Pasamos por azúcar grano y rellenos con la crema bien fría.*

*Los horneados no admiten el azúcar grano, así que se espolvorean de azúcar glase antes de servirlos.*