



INGREDIENTES:

Para los conos o canutillos:

- 2 láminas de hojaldre
- un poquito de aceite para untar
- 1 huevo batido

Para el frosting o ganache de chocolate:

- 150 gramos de chocolate fondant
- 200 gramos de leche

- 1 huevo
- 20 gramos de maicena
- 20 gramos de mantequilla blandita a temperatura ambiente
- unas gotas de esencia de vainilla o
- una cucharadita de azúcar vainillado

Para crema pastelera:

- 500 gramos de leche
- 50 gramos de maicena
- 3 huevos
- 100 gramos de azúcar
- 25 gramos de mantequilla

- unas gotitas de esencia de vainilla o una cucharadita de azúcar vainillado

Para decoración:

- Azúcar glass o fideos de chocolate, para espolvorear los conos o canutillos

ELABORACIÓN:

Del Frosting o ganache de chocolate:

1. Poner el chocolate a trozos en el vaso de Thermomix y **rallar 15 segundos a velocidad 7**. Sacar y reservar.
2. Sin lavar el vaso, echar la leche, el huevo, la maicena y la vainilla. **Programar 6 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 4**. Con ayuda de la espátula bajar los restos de las paredes y la tapa, y agregar el chocolate rallado reservado, y volver a **programar 1 minuto a velocidad 4**, sin poner temperatura.
3. Pasar toda la mezcla a una manga pastelera, cerrarle la boca para que nos se salga la mezcla, con una pinza o un elástico, y meter en la nevera hasta que esté fría..

De la crema pastelera:

4. Echar todos los ingredientes de la crema pastelera y **programar 8 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 4**. y Hacemos lo mismo que con la crema de chocolate, la metemos en una manga pastelera, la cerramos, y a la

nevera hasta enfriar.

De los conos o canutillos y relleno:

5. Primero haremos el relleno elegido (o los dos si queremos) para que mientras horneamos el hojaldre, se enfríen.

6. Desenrollar las láminas de hojaldre y con un cuchillo afilado, hacer tiras de unos 2,5 cm de ancho, por unos 25 centímetros de largo, nos saldrán unas diez.

7. Untar ligeramente los conos o canutillos con un poco de aceite, e ir enrollando cada tira en cada canutillo o cono, empezando de la parte estrecha hacía arriba, montando ligeramente la tira de masa una sobre otra (muy poquito) para que no se separen al hornearse, y presionando un poco, para que peguen al molde, haciéndolas rodar ligeramente sobre la mesa de trabajo.

8. Precalentar el horno diez minutos antes con calor arriba y abajo a 200 grados.

9. En una bandeja forrada de papel de hornear colocar los conos, y pincelarlos con huevo batido, y hornear unos 15 o 20 minutos (el tiempo de cocción, dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno) cuando los veamos doraditos estarán listos.

10. Sacarlos y dejarlos enfriar para desmoldarlos, **1º** por que los moldes caliente queman mucho (ojo con esto) y **2º** por que en caliente se rompe el hojaldre.

11. Una vez listos, ir rellenándolos con la crema elegida reservada en la nevera en la manga pastelera, y espolvorear con azúcar glass o fideos de chocolate. **Listos y Riquísimos.**

Sugerencia: los podemos rellenar de esas cremas, o de nata, merengue, dulce de leche, o algo salado como, ensaladilla rusa, atún, huevo duro y mahonesa, verdurita de ensalada picada y huevo duro, queso de untar con palitos de cangrejo, pepinillo picad y huevo duro etc. etc.

Estas imágenes aun no son las mías, si no de la red, las cambiaré próximamente.

□ □ □ □ □ □ □

