Canudinhos de Creme de Baunilha



Ingredientes da massa:

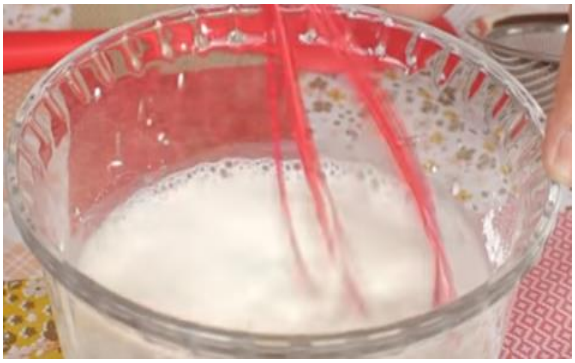
- 200 ml de leite
- 200gr de margarina ou manteiga
- 400g de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de (café) de sal

Ingredientes do creme de baunilha:

- 500 ml de leite
- 4 gemas passadas na peneira
- 3 colheres de sopa de maisena
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de baunilha

Modo de preparo do creme de baunilha:

1 Para começar, divida o leite em duas partes. A primeira metade (250ml), coloque em um copo e reserve. O restante, leve em uma panela para ferver.



2 Enquanto ferve na panela. Leve a outra parte (chamaremos de MISTURA 02) em outro recipiente e adicione a maisena e as gemas PENEIRADAS para remover a película e consequentemente o cheiro de ovo.

DICA: Deixe o ovo cair pela peneira SEM passar a colher por cima, para que a película não passe junto (ela deve ficar na peneira).



3 Use um FUÊ para mexer essa mistura, para não empelotar. Mas também pode ser feito com a colher de pau. Você pode passar pelo liquidificador ou batedeira para ajudar remover os grumos.

4 Agora, leve a MISTURA 02 à panela que o leite está fervendo, enquanto abaixa o fogo dessa panela, mexendo SEMPRE para não deixar grumos. Quando engrossar, conte dois minutos, desligue o fogo e estará pronto!

Fica um creme bem clarinho, você pode colocar 1 gotinha de corante amarelo (após desligar o fogo), para ficar com aspecto igual o da padaria. Mas se não quiser ou tiver corante, já fica super saboroso!



5 Quando remover a panela do fogo, acrescente a baunilha e mexa.

Dicas: não use esse recheio quente. Sempre aguarde esfriar. E sempre deixe esfriar com plástico filme em contato para não criar película.



6 Passe o recheio para outro recipiente.



7 Cubra o recheio com um plástico. Deixe esfriar.



Modo de preparo da massa:

1 Em uma tigela, adicione a manteiga, o leite, o açúcar e o sal e misture. Em seguida, adicione a farinha de trigo e mexa até ficar uma massa homogênea. Caso ela fique muito úmida, você pode adicionar mais farinha de trigo, sempre aos poucos, para não deixar a massa ressecada.





2 Leve a massa à uma superfície lisa para sovar.



3 A massa estará no ponto ideal quando estiver bem firme e sem grudar na mesa e nas mãos.



4 Coloque em um saco plástico e leve à geladeira por cerca de 30 minutos.



5 Retire da geladeira depois dos trinta minutos. Corte um pedaço e o restante leve novamente à geladeira.



6 Polvilhe farinha de trigo na superfície lisa. Abra a massa até ela ficar bem fininha.



7 Corte a massa em tirinhas da grossura de um dedo.



8 Utilize rolinhos de madeira de 11 cm e esterilizados.



9 Envolva os rolinhos com papel alumínio.



10 Passe um pouquinho de água nas duas pontinhas e enrole a massa em volta do rolinho.





11 Em uma panela com óleo bem quente, adicione os rolinhos para fritar.





12 Com o canudinho ainda quente, retire o rolinho de madeira.





13 Adicione o recheio em uma manga de confeitar.



14 Adicione o recheio em cada um dos rolinhos.





Esperamos que você venda bastante essa delícia!