

Receta de conejitos rellenos con crema pastelera



Receta de conejitos rellenos con crema pastelera

Los conejitos rellenos son un tradicional pan dulce chileno que es un clásico de los estudiantes luego de la salida de clases, para disfrutar rellenos con [crema pastelera](#) o [manjar](#).

¿Cómo hacer conejitos con crema pastelera?

Clásico de clásicos, preparar conejitos con crema pastelera es una de esas cosas que nos transporta directamente a la infancia, que si bien requerirán algo de trabajo, la recompensa del resultado está plenamente justificada.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 60 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de conejitos con crema pastelera

Ingredientes

1. Masa

- 480 g de harina
- 200 ml de leche tibia
- 60 g de azúcar granulada
- 40 g de mantequilla
- 7 g de levadura instantánea
- 2 huevos
- 1 pizca de sal

2. Cubierta

- 1 huevo
- 3 cucharadas de leche líquida

3. Crema pastelera

- 1 tarro de [leche condensada](#)
- 400 ml de agua

- 30 g de maicena
- 3 yemas de huevo
- 1 rama de vainilla
- 1 taza de manjar

Preparación

- **1.** Disolver la levadura en la leche tibia, añadir 1 cucharada de azúcar y 1 de harina, revolver hasta disolver y reposar a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen.
- **2.** En un bol grande cernir el harina y abrir una corona en el centro, añadir la mantequilla a temperatura ambiente, la mezcla de levadura y leche, los huevos, el resto del azúcar, 1 pizca de sal y trabajar con las manos o una cuchara de madera hasta obtener una mezcla de consistencia suave. Reposar durante 10 minutos.
- **3.** Trozar la masa y formar bollos de unos 5 centímetros de diámetro, distribuir sobre una lata de horno enmantecuada, aplastar cada uno suavemente con la mano y reposar por otros 30 minutos.
- **4.** Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos unos 10 minutos.
- **5.** En un tazón mezclar 1 huevo con 3 cucharadas de leche líquida y pintar la superficie de cada una de las masas, llevar al horno pre-calentado y cocinar durante 30 minutos. Retirar, enfriar y reservar.
- **6.** En una olla mediana a fuego medio añadir la leche condensada, el agua y revolver hasta disolver, incorporar la vainilla cortada a la mitad y continuar revolviendo por otros 2 minutos, separar la mitad de la mezcla en un bol mediano y añadir en ella la maicena y las yemas de huevo, mezclar todo hasta integrar, luego regresar la mezcla a la olla filtrándola a través de un colador fino, bajar la temperatura y continuar batiendo

constantemente hasta formar una crema suave, mantener la cocción por 1 minutos más, retirar del fuego, enfriar y reservar.

- 7. Realizar un corte diagonal en cada una de las masas y rellenar con la crema pastelera dispuesta en una manga.
- 8. Servir los conejitos rellenos fríos, frescos y espolvoreados opcionalmente con azúcar flor.

Recomendamos

[Berlines rellenos](#)

[Donas caseras](#)