

Receta de príncipes chilenos artesanales



Receta de príncipes chilenos artesanales

Los príncipes rellenos artesanales **son un dulce chileno elaborado con masa de hojarasca**, rellenos con [huevo mol](#) y cubiertos de merengue suizo, una tradición muy arraigada dentro de la repostería nacional.

¿Cómo hacer príncipes chilenos artesanales?

Preparar príncipes chilenos requiere desarrollar correctamente **la elaboración de sus tres componentes principales**, masa de hojarasca, huevo mol y merengue, los cuales juntos crearán una

combinación inigualable.

Información Nutricional

Categoría: [Dulces chilenos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 90 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 10 personas

Receta de príncipes chilenos rellenos

Ingredientes

1. Masa

- 280 g de harina
- 60 ml de leche
- 5 yemas de huevo
- 1 cucharada de manteca

2. Huevo mol

- 500 g de azúcar
- 24 yemas de huevo
- 190 ml de agua
- 2 huevos

3. Merengue

- 150 g de azúcar granulada
- 150 g de claras de huevo

Preparación

1. Masa

- **1.** En un bol grande añadir la harina cernida, incorporar la manteca a temperatura ambiente y las yemas, mezclar todo con las manos y agregar la leche poco a poco, lo suficiente hasta formar una masa suave y elástica. Cubrir con un paño limpio y reposar por unos 15 minutos.
- **2.** Trasladar la masa a una superficie lisa y limpia, estirar con un uslero hasta obtener una lámina muy delgada de unos 2 a 3 milímetros, pinchar con un tenedor por toda la superficie y cortar en secciones rectangulares alargadas u hojarascas redondas. Reservar sobre una bandeja de horno cubierta de papel de cocina.
- **3.** Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos 10 minutos, introducir la bandeja, bajar la temperatura a 100°C (212°F) y cocinar por unos 7 a 10 minutos, hasta que estén doradas, retirar y enfriar a temperatura ambiente.

2. Huevo mol

- **1.** Para el huevo mol, en una olla pequeña añadir el agua y el azúcar, revolver hasta disolver y luego calentar sin revolver hasta obtener un almíbar a punto de pelo.
- **2.** En un bol mediano añadir las yemas y los huevos, mezclar todo hasta integrar y revolver constantemente hasta que adquiera una consistencia espesa homogénea.

Retirar y colar para disolver grumos y enfriar a temperatura ambiente.

3. Merengue

- **1.** En un bol mediano, añadir las clara, el azúcar y llevar a baño María mezclando con una batidora por unos 7 minutos de forma envolvente hasta obtener un merengue firme.
- Retirar el merengue del calor y continuar batiendo durante 1 minuto más. Reposar.

4. Presentación

- **1.** Rellenar dos hojarasca con una capa de huevo mol, añadir una segunda capa y cerrar con una tercera hojarasca.
- **2.** Cubrir los príncipes rellenos con una capa de merengue, distribuir de forma homogénea y servir fríos, como postre, aperitivo dulce o acompañadas de una taza de leche o café.

Consejos para preparar príncipes rellenos

Vigilar bien el horneado para que la masa **no se reseque o se quemé**, el tiempo podría variar dependiendo del horno y el grosor de la hojarasca.

Al preparar el merengue, la base del bol **no debe tocar el agua caliente durante el baño María**, este proceso además permite pasteurizar los huevos evitando algún riesgo asociado a su

consumo crudo.

Opcionalmente puedes decorar los príncipes chilenos **con mostacillas de chocolate o de colores** para destacar su presentación.

¿Sabías qué?

Los dulces chilenos de Curacaví hoy en día cuentan con **Denominación de Origen otorgada por la INAPI** (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) para la zona geográfica corresponde a la comuna de Curacaví, Provincia de Melipilla, Región Metropolitana para 12 preparaciones: chilenitos, alfajores, príncipes, empolvados, cocadas, merengues, empanaditas de peras y alcayotas, mil hojas, bizcochos o tortas, tacitas, hojas, huevo mol.

Recomendamos

[Receta de chilenitos](#)

[Alfajores de chancaca](#)