Gaznates Hojaldrados

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	30	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para los hojaldres:

100gr. Yemas de huevo San Juan

1/3 taza Harina

1/2 cdita Polvo de tequesquite

1/4 taza Aguardiente de caña

Cantidad necesaria: Merengue de pulque o italiano, aceite de maíz para freír

Para el merengue:

5 claras de huevos San Juan o su equivalente en clara pasteurizada (250 ml)

100 gr de azúcar

100 gr de azúcar glas

1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Cantidad necesaria: Colorante vegetal rosa

Preparación

Para los hojaldres

- Batir las yemas con el tequesquite. Incorporar poco a poco la harina y se seguir batiendo hasta formar una pasta suave que se pueda extender con un rodillo. Con la pasta formar una bola a la cual mojará con el aguardiente, repetir esta operación tres veces. Después envolver en un trapo de algodón y dejar reposar durante 10 minutos.

– Tomando porciones de la pasta (no toda junta porque se orea), y extenderlas con el rodillo lo más delgaditas posible.

– Cortar en círculos o cuadros de aproximadamente 8 centímetros y pegar las puntas contrarias con clara de huevo para formar un canutillo rellenable. Freír en aceite caliente.

– Por último, se escurren sobre papel absorbente y se rellenan de merengue con ayuda de una manga y duya lisa. Para los merengues

- Batir en un tazón las claras, con la esencia de vainilla a punto nieve hasta alcanzar una mezcla espumosa.

- Incorporar lentamente el azúcar común, sin dejar de batir. Después agregar el azúcar glass y el colorante rosa poco a poco, y continuar batiendo sin dejar que baje el punto de nieve.