

Receta de miguelitos de crema



Receta de miguelitos de crema

Deliciosa receta de miguelitos de crema que se ha mantenido casi inalterable desde que fueron creados en el Municipio de Albacete el año 1922, principalmente debido a que durante mucho tiempo su receta fue un secreto bien guardado.

¿Cómo hacer miguelitos de crema?

Los miguelitos de crema son unos bocadillos rellenos de crema muy apreciados en España, en donde se le considera uno de los más representativos y tradicionales, particularmente durante septiembre en la realización de la Fiesta de Albacete.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Española, Albaceteña

Calorías: 350

Vitaminas: A, B1, B2, B3, C, D

Minerales: Calcio, Fósforo, Hierro

Preparación: 35 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 16 porciones

Receta de miguelitos de crema

Ingredientes

- 250 ml de leche
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 1 lámina de hojaldre cuadrada
- 1 cucharada de miel
- 1 ramita de canela
- 1 huevo
- Azúcar glass
- Piel de naranja y limón

Preparación

- 1. En un tazón mediano disolver la maicena en un par de cucharadas de leche, mezclar hasta disolver y reservar.
- 2. En un bol grande reunir el azúcar y el huevo, mezclar con una varilla de cocina hasta obtener una mezcla espumosa y reservar.
- 3. En una cazuela mediana añadir el resto de la leche, la ramita de canela, un trocito de cáscara de naranja y

- limón, calentar a fuego medio hasta que hierva, apagar y mezclar todo hasta obtener una mezcla bien integrada, reposar por 5 minutos, retirar la canela y las cáscaras.
- 4. Calentar nuevamente la leche a fuego bajo, incorporar la mezcla de huevo y calentar por unos 3 minutos evitando que hierva, luego incorporar la mezcla de leche con maicena y mezclar todo hasta que espese, apagar, cubrir con papel film de forma que este toque la crema y reservar en la nevera.
 - 5. Extender una hoja de papel de cocina sobre una bandeja de horno y sobre ella la lamina de hojaldre en 16 cuadrados iguales, llevar al horno pre-calentado a 200°C por 15 minutos una vez que se hayan hinchado, enfriar por un par de minutos y cortar por la mitad como para formar un sándwich.
 - 6. Reservar la crema en una manga pastelera y rellenar una de las mitades del trozo de hojaldre, luego colocar la otra mitad en la parte superior y presionar suavemente.
 - 7. En un bol mediano reservar la miel, disolver con 2 o 3 cucharadas de agua, pincelar los miguelitos de crema por toda la superficie y espolvorearlos con azúcar glass, reservar en la nevera por unos 10 minutos y servir inmediatamente.

Consejos para acompañar los miguelitos de crema

Por tratarse de una preparación bastante dulce, se recomienda acompañar los miguelitos de crema con alguna bebida que pueda contrastar su sabor, como un café, un té o un chocolate amargo con poca azúcar.

¿Sabías qué?

Los miguelitos de crema fueron creados a principio del siglo XX y deben su nombre a la primera persona que los habría pronado, Miguel Ramírez, quien pasaba por allí en ese momento y quien recibió este honor directamente de parte de su amigo.

Bandejas de horno



[Set de 3 Bandeja Horno - Acero al Carbono - Pan, Lasagnas, Asados de Carnes, Pescados y/o Repostería](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Níscalos con patatas](#)

[Pan de calatrava](#)