

HOJALDRE DE CREMA DE CANTHARELLUS Y CHOCOLATE

Para 8 personas

INGREDIENTES

1 kg	Hojaldre congelado
1 l	Leche
175 g	azúcar
5	huevos
80 g	maicena
¼ kg	cobertura de chocolate
--	almendras laminadas
100 g	Cantharellus secas

INSTRUCCIONES

1. Precalentado el horno a 200° C introducir el hojaldre pinchado repetidas veces con un tenedor para que no suba mucho unos 10-15 minutos aproximadamente y reservar.
2. Poner a calentar la leche con las setas trituradas o en polvo la canela y ellimón
3. En un bol poner el azúcar, la maicena, 4 yemas y 1 huevo entero y remover bien.
4. Extraer la canela y la corteza de limón y añadir a la mezcla del bol y remover bien.
5. Poner al fuego a cuagar y hervir durante 1 minuto sin dejar de remover,dejar a enfriar.
6. Derretir la cobertura al baño maria
7. Poner el hojaldre la crema otra de hojaldre bañar con chocolate y almendras decorando.

