

Receta fácil de Goxua

Ingredientes:

Leche
Bizcochos de soletina
Harina de maíz refinada
Azúcar
Cáscara de limón
Mantequilla
Huevos
Nata
Agua
Vaina de vainilla

Elaboración:

Montar la nata y reservarla en el frigorífico.

Para la crema pastelera vertemos en una cazuela la leche (reserva un poco), la vainilla y un poco de cáscara de limón y dejamos hervir. Reservamos.

En un cuenco colocamos la harina de maíz refinada y añadimos poco a poco la leche reservada mientras batimos para que no salgan grumos. Agregamos la leche de la cazuela, mezclamos bien y añadimos 2 cucharadas de azúcar, 1 huevo y batimos bien. Volcamos la mezcla en una cazuela y le damos vueltas sin parar hasta que espese. Introducimos la mantequilla, mezclamos bien y dejamos enfriar la crema en un cuenco.

Para elaborar el almíbar ponemos una cucharada de azúcar en una sartén con una pizca de agua y dejamos que se disuelva el azúcar. Le damos un hervor y retiramos la sartén del fuego.

Emborrachamos los bizcochos de soletina con el almíbar y los reservamos.

Finalmente, colocamos una capa de nata montada en el fondo de una cazuela de barro y encima los bizcochos emborrachados. Rellenamos con la crema pastelera, tapamos con plástico film y dejamos enfriar en el frigorífico. Retiramos el film, espolvoreamos con azúcar por encima y quemamos el azúcar con el soplete (o se añade caramelo líquido).