



Costrada de Alcalá

Ingredientes

- 3 planchas de hojaldre fresco o congelado
- 5 huevos
- Almendra laminada o picada
- 1 litro de leche
- 1 rama de canela
- 350 gr. de azúcar
- 80 gr. de maizena.

Preparación

Separar las yemas de 4 huevos y reservar las claras en un bol .

Poner en una cazuela las yemas, añadirles la mitad del azúcar y remover hasta que se disuelva .

Añadir la maizena y disolver .

Poner la cazuela a fuego medio e ir añadiendo poco a poco la leche sin dejar de remover para que no se hagan grumos y el palo de canela .

Dejar en el fuego sin dejar de remover hasta que espese, con el fuego de forma que no llegue a hervir .

Retirar del fuego y deja enfriar .

Preparamos las planchas de hojaldre poniendo cada una en un papel de hornear, pincharlas con un tenedor y con un cuchillo marcar dos líneas a lo ancho de lado a lado y una a lo largo para facilitar el partir la costrada una vez hecha .

Batir el huevo restante y pintar con él las planchas de hojaldre .

Colocarlas en una bandeja de horno una encima de otra, separadas por el papel de hornear y poner una bandeja encima de ellas para que no suba mucho el hojaldre .

Meter al horno previamente precalentado a 200° durante unos 10´ (seguir las instrucciones del envase) .

Mientras batir a punto de nieve las claras que tenemos en el bol, cuando ya estén casi montadas añadir el azúcar poco a poco y seguir batiendo hasta que lleguen a punto de nieve fuerte .

Para montar la costrada poner una de las planchas de hojaldre en una bandeja, cubrirla con la mitad de la crema pastelera que tenemos preparada, poner la otra plancha encima y cubrirla con el resto de la crema pastelera, por último colocar la última plancha de hojaldre y cubrirla con las claras a punto de nieve .

Espolvorear con las almendras y meter al horno para que se doren las almendras y el merengue, tener cuidado porque se puede quemar en muy poco tiempo .

Dejar enfriar y servir .

