

El ingrediente secreto para hacer unos ricos cañoncitos de dulce de leche en pocos minutos

10/05/2024



Gracias a un ingrediente secreto, se pueden disfrutar de unos cañoncitos de dulce de leche de manera sencilla y económica. La receta de este clásico de las facturas argentinas es ideal para acompañar la merienda de los días fríos, donde los antojos dulces son más frecuentes.

Realizar esta deliciosa factura en tu casa ayuda a cuidar el bolsillo sin renunciar a las preparaciones pasteleras que están presente en todas las panaderías. Con pocos ingredientes y de manera rápida, todos pueden disfrutar de los cañoncitos con dulce de leche que despiertan fanatismo en grandes y chicos.

Si bien la preparación de la masa de hojaldre es compleja, esta opción permite que cualquiera pueda hacer cañoncitos caseros: no requiere conocimientos culinarios.

Los cañoncitos, en sus diversas variantes, forman parte de la gastronomía argentina pero también de países limítrofes como Paraguay y Uruguay. En la gastronomía de Costa Rica existe un "tostel" similar al cañoncito que es llamado "cacho" y también está formado por una masa hojaldrada.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de cañoncitos de dulce de leche

- Un huevo
- **Ingrediente secreto: una tapa de tarta hojaldrada**
- Dulce de leche
- Azúcar impalpable

El paso a paso de la receta de cañoncitos de dulce de leche con un ingrediente secreto

1. Con papel aluminio, crear una especie de palitos.
2. Cortar la masa de hojaldre en tiras y enrollarlas alrededor del palito de aluminio. De esta manera, la masa tomará la forma de los cañoncitos.
3. Ponerlos en una placa previamente enmantecada.
4. Batir un huevo y pincelar cada cañoncito.
5. Llevar al horno por 20 minutos a 180 grados o hasta que estén doradas.
6. Rellenar con mucho dulce de leche.
7. Echar azúcar impalpable por encima para replicar la

factura industrial.

Se pueden hacer diversas variantes a partir de esta sencilla receta. Rellenarlos con crema pastelera o glasearlos son algunas de las alternativas más comunes.

Fuente: Radio Mitre