

Receta de deliciosos cañoncitos de dulce de leche, una factura bien argentina para celebrar el 25 de Mayo

25/05/2025



Este domingo es feriado por el Día de la Patria, así que no hay excusas para deleitar el paladar de tus seres queridos con una receta golosa y criolla.

Los cañoncitos de dulce de leche son una de las recetas tradicionales de la panadería argentina. Se trata de rollitos de masa de hojaldre rellenos con dulce de leche y cubiertos con azúcar impalpable o chocolate derretido.

Cómo hacer Cañoncitos de dulce de leche

Ingredientes

Masa

- 500 gramos de harina
- 300 gramos de manteca
- 220 centímetros cúbicos de agua
- 1 cucharadita de sal
- Podés comprar una masa de hojaldre en el supermercado

Relleno

- Dulce de leche repostero
- Baño cobertura de chocolate (opcional)

 *Cañoncitos de dulce de leche. Foto: captura YouTube*

Paso a paso

1. Primero, unir la harina con la sal y el agua hasta formar una masa
2. Agregar la manteca fría y unificar sin amasar demasiado. Envolver y llevar al frío
3. A continuación, estirar la masa formando dobleces dobles y reservar en la heladera por 30 minutos
4. Repetir este procedimiento 3 veces, respetando los tiempos de heladera entre paso y paso
5. Cortar rectángulos de masa y luego en tiras
6. Enrollar en palitos metálicos previamente enmantecados y cocinar en el horno por 180°C por 12 minutos
7. Para finalizar, una vez que los cañoncitos estén fríos, rellenar con dulce de leche y bañar las puntas con chocolate derretido
8. Si te gusta, podés espolvorear azúcar impalpable.