

Larpeira gallega.

Ingredientes:

450 gramos de harina de trigo de fuerza (3 ½ taza).

120 ml de leche tibia (½ taza).

60 gramos de azúcar

60 gramos de mantequilla.

2 huevos.

25 gramos de levadura fresca, 7 gr. seca.

30 gramos de licor de anís dulce.

5 gramos de sal.

Ralladura de la piel de naranja y limón.

Crema:

500 ml de leche (2 tazas).

90 gramos de azúcar.

2 huevos.

40 gramos de fécula de maíz.

Un trozo de canela en rama, piel de naranja y limón.

Almíbar:

50 gramos de agua.

50 gramos de licor de anís dulce.

50 gramos de azúcar.

Huevo para pintar.

Azúcar húmeda para decorar.

Preparación:

- En un bol con la harina ir agregando, azúcar, la leche que primero hervimos y esperamos a que esté tibia, huevos, licor, las ralladuras de los cítricos, mezclar un poco, agregar la sal.
- Poco a poco ir integrando la mantequilla a temperatura ambiente.
- Poner la masa sobre la mesa y amasar por 10 minutos hasta obtener una masa suave y elástica.
- Déjala fermentar tapada por 60 minutos.
- Prepara la crema pastelera.
- En un cazo pon leche, el azúcar y las cáscaras de limón y naranja, también la canela, déjalo infusionar por 10 minutos a fuego bajo.

- Aparte, bate los huevos con la fécula de maíz, agrega a esta mezcla un poco de la leche caliente, para emparejar las temperaturas.
- Devuelve la mezcla al cazo para cocinar la mezcla hasta que espese a la consistencia deseada.
- Déjala enfriar y colócala en una manga pastelera con boquilla rizada.
- También tienes que preparar un almíbar y el azúcar húmedo.
- Coloca en un cazo agua, azúcar y licor de anís o unos anises estrellados en su defecto, déjalo hervir a fuego bajo por 10 minutos hasta formar un almíbar ligeramente espeso.
- Para el azúcar húmedo coloca un poco de azúcar en una tacita, agrega unas gotas de agua y revuelve para que el azúcar se humedezca con el agua.
- Quítale el gas a la masa forma nuevamente una bola y déjala descansar por 10 minutos, tapada.
- Pon la masa sobre una bandeja de hornear sobre un papel o una manta de silicona, extiéndela suavemente con las manos, sin que pierda su forma redonda.
- Déjala fermentar de 45 a 60 minutos.
- Con una hojilla, muy afilada haz cortes sobre la masa en forma de rombo.
- Pinta el pan con huevo batido.
- Sobre cada línea de corte extiende una línea de crema pastelera.
- En los espacios vacíos agrega un poquito de azúcar húmedo.
- Hornea la Larpeira en un horno pre calentado a 180° C / 350° F de 25 a 30 minutos hasta que esté muy dorada.
- Déjala enfriar para cortarla