

# Pastel Vasco

## Ingredientes

- 300 gramos de harina
- 250 gramos de azúcar
- 150 gramos de mantequilla
- 40 gramos de almendra molida
- 1 cucharadita de levadura Royal
- 1 huevo

1 yema

## Ingredientes crema pastelera (relleno)

- 1/2 litro de leche
- 125 gramos de azúcar
- Medio palo de canela
- Cáscara de medio limón
- 2 cucharas de Maizena disueltas en 125 ml de leche
- 2 huevos

## Elaboración

1. Hacer un volcán con todos los ingredientes y amasar mucho (MUY IMPORTANTE: cuesta bastante, pero hay que dejarlo uniforme). Dejar reposar y enfriar en nevera (mejor hasta el día siguiente): la masa tiene que endurecerse.
2. Dividir la masa en dos partes iguales y con la ayuda de un rodillo estirar cada mitad hasta conseguir dos circunferencias finas: la que hará de fondo tiene que tener 3 centímetros más que el molde, la que hará de tapa solo un cm más que el molde. Para facilitar el estirado, colocar parafilm por encima y por debajo de la masa y si se rompe cambiar (así el rodillo no tocará la masa nunca).
3. Colocar la parte de la masa sobre el fondo y las paredes del molde y rellenar con la crema pastelera. Después colocar la masa que hará de tapa y presionar con un tenedor alrededor de toda la unión de las masas para sellarlo. Con los restos de la masa se puede adornar.
4. Untar toda la superficie con huevo. Espolvorear un poco de azúcar (si se quiere que se dore un poco).
5. Meter al horno a 180°C durante unos 30 minutos (hasta que la masa este hecha).

## Elaboración Crema Pastelera

6. Hervir varias veces a fuego lento la leche, el azúcar, la canela y las cáscaras de limón. Cada vez que empiece a hervir retirar un par de minutos y volver a poner a hervir: repetir esto varias veces hasta que la leche coja bien el sabor a canela y limón (3-4 veces).
7. Añadir los huevos batidos y la Maizena disuelta. Ponerlo a fuego lento removiéndolo sin para hasta que espese.