

Lista de ingredientes para la receta Bombas de crema

Crema pastelera

- Leche 500 cc
- Almidón de Maíz 40 grs.
- Azucar 120 grs.
- Yemas 6 Unidades
- Chaucha de vainilla 1 Unidad

Masa bomba

- Manteca 100 g
- Azucar 5 grs.
- Harina 150 grs.
- Huevos 4 Unidades
- Agua 1 Taza
- Sal fina 5 grs.

Rejas de choux y frutillas

- Crema de leche montada 100 g
- Masa bomba 300 g
- Pulpa de Maracuyá 30 cc
- Crema pastelera 200 g
- Frutillas 250 grs.

Varios

- Azucar impalpable Cantidad necesaria
- Hojas de menta A gusto
- Chocolate semi amargo 100 g