

Lista de ingredientes para la receta Eclairs con pastelera de chocolate al cointreau

Crema Pastelera de chocolate al cointreau

- Leche 500 cc
- Cointreau 2 cdas.
- Yemas 6 Unidades
- Azucar 125 grs.
- Chocolate semi amargo 100 g
- Maicena 40 g
- Esencia De Vainilla 1 cdita.

Para la masa bomba

- Leche 125 cc
- Manteca 100 g
- Harina 170 grs.
- Huevos 5 Unidades
- Agua 125 cc
- Sal Una pizca