

Arcoiris de Profiteroles



Ingredientes

Baño de chocolate: necesario g

Azúcar: 2 g

Colorante en polvo: Cantidad deseada

Huevo: 2 Unidades

Crema pastelera de chocolate: necesaria g

Manteca: 45 g

Agua: 70 cc

Sal: 2 g

Leche70:

Harina 0000: 75 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, llevamos al fuego, en una olla : la leche, el agua, la sal, el azúcar y la *manteca* hasta que llegue al punto de hervor.
- Cuando haya llegado a esa temperatura, agregamos de golpe la *harina* 0000 y trabajamos con una espátula a fuego bajo hasta que se despegue de los bordes.
- Luego, llevamos la preparación a un bol, añadimos los huevos y mezclamos hasta integrar y que no queden grumos. Colocamos en una manga con pico liso y sobre una placa de horno con silicona hacemos botones de 2 cm.
- Llevamos al horno a 200°C durante 10 minutos. Luego, bajamos la temperatura a 100°C y secamos por 15 minutos.
- Hacemos un hueco con un palito en la base de cada profiterol y rellenamos con *crema pastelera de chocolate*.
- Le damos *color* a la parte superior de los profiteroles con un baño de *chocolate* teñido con los colores del arco iris.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arcoiris-de-profiteroles>