

Bignolata



Ingredientes

Agua: 250 Gramos

Harina 00: 150 Gramos

Mantequilla: 90 Gramos

Huevos medianos: 4 Unidades

Crema de chocolate y avellanas: 100 Gramos

Mantequilla de maní: 250 Gramos

Nata líquida: 150 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Lo primero es poner a *hervir* el agua y deshacer la *mantequilla* con la sal. Después, añadimos la *harina* de golpe y seguimos mezclando hasta que se forme una masa compacta y un poco pegajosa. Dejamos enfriar en un recipiente tapado con film. Pasado este tiempo, vamos añadiendo a la masa los huevos de uno en uno y vamos mezclando hasta que estén completamente incorporados.
- Ponemos esta masa en una manga pastelera y formamos bolitas encima de una placa con papel de horno con un poco de distancia entre ellas. Horneamos a 210° durante 15 minutos y a 180° 15 minutos más.
- Mientras, mezclamos la *mantequilla* de *maní* con la *nata* y la introducimos en una manga pastelera.
- Una vez tenemos los profiteroles listos, los dejamos enfriar y los rellenamos con la *crema* de *maní* desde la parte de abajo. Formamos una montaña con los profiteroles y los cubrimos con la *crema* de *chocolate* y avellanas en hilos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bignolata>