

Bombas de Crema al Caramelo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Caramelo

Agua: 100 c.c.

Glucosa: 1 cda

Azucar: 200 grs

Crema chantilly

Azucar: 50 grs

Crema de leche: 500 c.c.

Esencia De Vainilla: 1 cda

Masa choux

Agua: 125 c.c.

Huevos: 4 Unidades

Leche: 125 c.c.

Sal: 5 Gramos

Azucar: 5 grs

Harina: 150 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Masa choux

- Llevar la leche con el agua a hervor junto a la *manteca* en cubos.
- Agregar la sal y el azúcar
- Verter *harina* de un golpe y hacer un engrudo
- Cocinar un minuto en la olla.
- Verter los huevos de a uno hasta que la masa se una.
- Usar un *boquilla* de 8mm y hacer bombas sobre una placa apenas enmantecada.

- Aplastar las puntas con un tenedor mojada en agua o *huevo*.
- Cocinar a 200°C por 10 minutos o hasta que las bombas doren y estén secas por fuera
- Luego bajar la temperatura a 180°C sin abrir la puerta y cocinar 20 minutos hasta que las bombas estén secas.

Crema

- Batir la **crema** con el azúcar y la esencia de vainilla hasta 3/4 , luego rellenar cada una de las bombas haciendo un hueco en la base de la bomba.

Caramelo

- Hacer un caramelo con el azúcar , agua y glucosa a partir de un *almíbar* y luego bañar una por una en caramelo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bombas-al-caramelo>