

# Bombas de Crema al Caramelo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Caramelo

**Agua:** 100 c.c.

**Azucar:** 200 grs

**Glucosa:** 1 cda

### Crema chantilly

**Azucar:** 50 grs

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Crema de leche:** 500 c.c.

### Masa choux

**Agua:** 125 c.c.

**Azucar:** 5 grs

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina:** 150 Gramos

**Leche:** 125 c.c.

**Manteca:** 100 Gramos

**Sal:** 5 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>