

Bombas de crema

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Manteca: 75 g

Leche: 125 Ml.

Huevos grandes: 4 Unidades

Cascara de limon: 1 Unidad

Azucar: 10 g

Harina: 100 g

Sal: 1 Pizca

Para el relleno:

Chocolate de cobertura negro fundido: 100 g

Crema montada: 200 g

Crema pastelera: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos a batir en un bowl los huevos
- Reservamos.
- Precalentamos el horno a 200°C
- Por otro lado, en una *cacerola*, añadimos la leche, la *manteca*, el azúcar, la sal y la cáscara de *limón* y lo llevamos al fuego hasta llegar al punto de ebullición.
- Cuando la mezcla llegue al primer hervor, retiramos la cáscara de *limón*, apagamos el fuego y agregamos la *harina* de golpe revolviendo constantemente hasta unir bien los ingredientes.
- Luego, añadimos los huevos
- Si la masa absorbió todos los huevos, podemos agregarle más
- Cuando la masa esté lista, la colocamos dentro de una manga pastelera, cortamos la punta y vamos formando pequeñas bolitas de masa en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal.
- Antes de llevar al horno, mojamos el dedo con agua y bajamos la punta de las bolitas.
- Horneamos durante 10 minutos a una temperatura de 200°C.
- Pasado ese tiempo, retiramos del horno y las dejamos enfriar.
- Luego, hacemos un corte y rellenamos las bombas con **crema** pastelera y **crema**

- Bañamos a penas con *chocolate* negro fundido
- Dejamos secar y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bombas-de-crema-2>