

Eclairs con pastelera de chocolate al cointreau

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema Pastelera de chocolate al cointreau

Leche: 500 cc

Yemas: 6 Unidades

Chocolate semi amargo: 100 g

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Cointreau: 2 cdas.

Azucar: 125 grs.

Maicena: 40 g

Para la masa bomba

Leche: 125 cc

Manteca: 100 g

Huevos: 5 Unidades

Sal: Una pizca

Harina: 170 grs.

Agua: 125 cc

Preparación de la Receta

Para la masa bomba

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con la leche, la sal y la *manteca*.
- Lleve sobre fuego a ebullición, incorpore de golpe la *harina* y sin dejar de revolver, cocine por unos minutos hasta que la mezcla se desprenda de la *cacerola*.
- Ponga la preparación en la batidora eléctrica con el brazo amasador.
- Incorpore los huevos de a uno hasta que queden bien integrados.
- Coloque la masa en manga con pico liso.
- Haga los Eclairs en una placa y cocine en el horno a 200° por 15 minutos.
- Luego baje la temperatura a 160° y cocine por 15 a 20 minutos más o hasta que estén bien dorados y sequeitos (depende del tamaño del Eclair).

Crema Pastelera de chocolate al cointreau

- Hierva la leche.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar y la *maicena*.
- Incorpore la leche caliente, revuelva y cocine.
- Retire.
- Agregue la esencia de vainilla y el **chocolate** picado.
- Revuelva hasta que se funda.
- Enfríe en baño de María inverso y perfume con el cointreau.
- Bata *crema* a punto chantilly e incorpore a la pastelera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/eclairs-con-pastelera-de-chocolate-al-cointreau>