

Eclairs de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Chocolate: 200 g

Crema pastelera: 250 g

Éclairs: Cantidad necesaria

Chocolate semi amargo: 50 g

Preparación de la Receta

- Funda el **chocolate** a baño maría.
- Luego incorpórelo a la *crema pastelera*, mezcle hasta incorporar ambos ingredientes hasta lograr una mezcla lisa.
- Por otro lado funda el *chocolate* junto con la *manteca*, mezcle y deje entibiar.

Armado

- Realice un pequeño orificio en la base del Éclair.
- Coloque la preparación de *chocolate* y *crema pastelera* en una manga y rellene los Éclair.

Presentación

- Hunda el éclair hasta que quede bañada su superficie.
- Presente en una fuente.

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