Eclairs de Vainilla



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 1 cda
Huevos: 400 Gramos
Manteca: 220 Gramos
Harina: 300 Gramos
Leche: 250 c.c.
Sal: 1 Pizca

Crema pastelera

Almidón de Maíz: 10 Gramos
Yemas: 3 Unidades
Huevo: 1 unidad
Manteca: 50 Gramos
Cáscara de naranjas: c/n
Harina: 30 Gramos
Leche: 500 Gramos
Azucar: 125 grs

Doradura

Huevo: 1 Unidad
Agua: 1 cda

Preparación de la Receta

- En una olla calentar leche, *manteca*, sal, azúcar hasta casi el punto de hervor.
- Agregar de golpe *harina*, revolver hasta que se una todo y se despegue de los bordes.
- Llevar esta mezcla a batidora con lira y añadir huevos de a uno.
- A medida que se una la masa se agrega otro.
- Sobre una placa apenas engrasada hacer listones (10 cm) de esta masa con manga y pico rizado.
- Pintar cada uno con doradura, llevar a horno 200° C por 15 minutos y a 140 ° C por 20 minutos.

Crema pastelera

- Calentar leche con cáscara de ½ *naranja* y la mitad del azúcar.
- En un bowl mezclar con batidor de alambre el azúcar restante, *harina*, almidón de maíz, yema, *huevo* y una vez unido agregar un poquito de la leche caliente sin dejar de revolver.
- Agregar el resto de la leche, mezclar y volver la preparación al fuego, sin dejar de revolver hasta tener una textura cremosa que nape la cuchara.
- Retirar del fuego, pasar a un recipiente y enfriar para que tome cuerpo.

Armado

- Ahuecar una punta de los eclairs y rellenar con manga con pico fino liso los eclairs con la *crema* pastelera.
- Decorar con una lámina de *chocolate* pegado con dulce de leche sobre cada eclairs.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/eclairs-de-vainilla