Eclairs de Gonzalo D'Ambrosio

Ingredientes

Azucar: 10 grs
Harina: 100 grs
Mantequilla: 75 grs
Cascara de limon: 1 Unidad
Huevos: 4 Unidad
Leche: 125 Mililitros
Sal: 1 Pizca

Frostings

Chocolate negro: c/n
Fondant líquido: c/n
Chocolate blanco: c/n

Relleno

Chocolate: c/n
Mermelada de fresas: c/n
Nata montada o chantillí: c/n
Crema pastelera: c/n
Nata montada: c/n

Topping

Caramelo: c/n
Frutos secos: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200 ºC.
- Comenzamos batiendo en un bol todos los huevos
- Reservamos.
- Disponemos la leche, la *mantequilla*, el azúcar, la sal y la cáscara de *limón* en una olla y hasta la ebullición.

- En cuanto haya dado un hervor retiramos la cáscara de *limón*, apagamos el fuego y echamos la *harina* de golpe removiendo sin parar con una cuchara o espátula hasta que se integren todos los ingredientes.
- A continuación añadimos los huevos poco a poco
- Sólo agregamos más *huevo* si el anterior ha sido absorbido por la masa.
- Una vez que tenemos una masa fina y uniforme la ponemos dentro de una manga pastelera, le cortamos la punta y vamos formando tiras de masa en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear
- Nos aseguramos de dejar espacio entre unos y otros
- Con el dedo mojado con agua alisamos las puntas que se formen.
- Horneamos durante 10 minutos a 200 ºC.
- Los dejamos enfriar, les realizamos un pequeño corte y rellenamos con las distintas cremas y bañamos con el baño elegido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/eclairs-por-gonzalo-d-ambrosio