Canapés de Masa Bomba

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: 250 c.c.
Harina: 300 Gramos
Leche: 250 c.c.
Sal fina: 6 Gramos
Azucar: 20 grs
Huevos: 440 Gramos
Manteca: 250 Gramos

Relleno 1

Nueces: 50 Gramos
Queso Blanco: 80 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Queso Azul: 100 Gramos
Whisky: c/n

Relleno 2

Atún en lata: 400 Gramos
Queso Blanco: 300 Gramos
Crema de leche: 40 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Llevar a hervor la leche junto con el agua, la *manteca*, la sal y el azúcar.
- Agregar de una vez la *harina* y revolver hasta formar un engrudo sin grumos.
- Secar sobre el fuego hasta que se despegue de los bordes.
- Llevar a bowl de la batidora y dejar entibiar.
- Incorporar de a uno los huevos y continuar mezclando hasta integrar.
- Colocar en una manga y trabajar dar forma sobre placas enmantecadas y frías.
- Cocinar en horno a 200º C
- Hasta que se inflen y tomen *color* (12 minutos).
- Reservar.

Armado

- *Relleno 1*
- Mezclar queso azul desgranado, queso blanco, un chorrito de whisky, nueces picadas, sal y pimienta.
- Abrir cada profiterol y completar con el relleno reservado en manga.
- Colocar la tapa correspondiente y rellenar los restantes.
- *Relleno 2*
- Mezclar *atún* en lata, queso blanco, *crema* de leche y *condimentar* con sal y pimienta.
- Abrir cada profiterol y completar con el relleno reservado en manga.
- Colocar la tapa correspondiente y rellenar los restantes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masa-bomba-por-juan-manuel-herrera