

# Mini bombas de crema y chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 50 g

**Harina:** 100 g

**Sal:** Una pizca

**Huevos:** 3 Unidades

**Agua:** 250 ML.

### Para la crema pastelera de chocolate:

**Azúcar:** 100 g

**Yemas:** 4 Unidades

**Maicena:** 45 g

**Leche:** 500 ML.

**Cacao:** 1 cda.

### Para la crema pastelera:

**Azúcar:** 100 g

**Leche:** 500 ML.

**Yemas:** 4 Unidades

**Maicena:** 45 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**precalentamos el horno a una temperatura de 250&ordm**

- C.
- A continuación, llevamos una *cacerola* con agua al fuego junto con la *manteca* y la sal.
- Cuando la *manteca* esté derretida, retiramos la *cacerola* del fuego e incorporamos la *harina* de golpe, moviendo continuamente hasta conseguir una masa sin grumos y homogénea.
- Cuando haya obtenido la consistencia deseada, llevamos al fuego durante unos segundos para que se evapore el agua.

- Batimos los tres huevos enteros y los añadimos por tandas mientras mezclamos.
- Luego, untamos una bandeja de horno con *manteca* o la cubrimos con papel de horno y pegamos las esquinas con *manteca*.
- Introducimos la masa en una manga pastelera con una *boquilla* rizada
- Sobre la bandeja, realizamos bolitas de masa.
- Bajamos el horno a 200°C y horneamos hasta que se doren y estén bien hechos por dentro
- El tiempo dependerá del tamaño.
- Por último, vamos a hacer las dos cremas pasteleras de relleno, la tradicional y otra con **chocolate**.

## Para la de chocolate

### calentamos la leche en una cacerola junto con la mitad del azúcar

- Car.
- Mientras tanto, en un bol, batimos las yemas con el azúcar restante, el cacao en polvo y la *maicena*
- Una vez integrado incorporamos un chorrito de la leche que tenemos al fuego y mezclamos.
- A continuación, incorporamos el resto de la leche en el bol y llevamos la mezcla a la *cacerola* al fuego
- Removemos hasta que espese.
- Cuando se haya espesado, la retiramos del fuego y removemos para quitar todos los grumos
- Luego, la volvemos a llevar al fuego de nuevo mientras mezclamos.
- La introducimos en una bandeja para enfriarla.
- Preparamos la **crema** pastelera de vainilla con el mismo procedimiento
- La enfriamos.
- Con unas tijeras, realizamos un pequeño corte en la superficie de los choux.

## Para terminar

- Introducimos las cremas pasteleras en dos mangas y rellenamos las mini bombas.
- Servimos.

## TIP

- Si la masa choux queda muy líquida, puede ser debido a que haya más cantidad de *huevo* porque sean de tamaño más grande o debido a que no hemos secado bien el agua sobre el calor.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mini-bombas-de-crema-y-chocolate>