

# Palitos de Jacob

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Huevos:** 5 Unidades

**Azucar:** c/n A gusto

**Mantequilla:** 125 Gramos

**Agua:** 125 c.c.

**Harina 0000:** 150 Gramos

**Leche:** 125 c.c.

### Relleno

**Baño de chocolate semi amargo:** c/n A gusto

**Azucar impalpable:** c/n A gusto

**Crema chantilly:** c/n A gusto

**Dulce de leche:** c/n A gusto

## Preparación de la Receta

- Llevar a ebullición la leche con el agua, la *mantequilla*, la sal y el azúcar
- Retirar del fuego y agregar de una vez la *harina*
- Secar sobre el fuego, cambiar de bowl e incorporar revolviendo de a poco los huevos.
- Colocar en una manga, y colocar en placa enmantecillado realizando tiras 10 cm de largo
- Cocinar en horno al principio a 200° y cuando tomen coloración, bajarlo a 170° hasta que la masa quede bien seca
- (aprox
- 15 minutos)
- Retirar y dejar enfriar.

### Armado y Finalización

- Con la ayuda de unas tijeras realizar un corte longitudinal en cada palo, rellenar con dulce de leche y bañar con *chocolate* o rellenar con *crema* chantilly y espolvorear con azúcar impalpable.

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