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 enmantequillado 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