

# Postre de Profiteroles



## Ingredientes

### Crema pastelera de chocolate

**Almidón de Maíz:** 40 Gramos

**Chocolate:** 250 Gramos

**Leche:** 500 c.c.

**Azucar:** 125 Gramos

**Yemas:** 6 Unidades

### Masa bomba

**Agua:** 125 c.c.

**Huevos:** 3 Unidades

**Leche:** 125 c.c.

**Sal:** 1 Pizca

**Harina 0000:** 150 Gramos

**Mantequilla:** 80 Gramos

### Pochoclos

**Aceite:** 1 Chorrito

**Esencia De Vainilla:** 2 cdas

**Maíz:** 1 Taza

**Azucar:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Precalentar horno a 200° C
- Colocar en una olla profunda al fuego leche, agua, sal y *manteca*, hasta romper hervor
- Colocar *harina* y mezclar hasta formar un bollo
- Sumar los huevos una vez que la masa esta temperatura ambiente, de a uno hasta que la masa lo necesite.

- Dividir la masa en 2 sobre una placa con papel *manteca*.
- Esparcir dejando 2 capas no tan finas
- Realizar una primera cocción a horno fuerte (180° C) hasta que crezca y se dore y luego una segunda cocción a 160° C hasta cocinar por completo (10 minutos)

## Crema pastelera de chocolate

- Calentar leche con una preparación de yemas, azúcar y almidón de maíz, hasta que tome cuerpo y rompa hervor
- Volcar en *chocolate* picado y formar la *crema*

## Pochoclos

- Cubrir la base de una olla con *manteca*, azúcar y el maíz, tapar a fuego máximo
- Agregar esencia de vainilla.
- Servir esparciendo la *crema* por los profiteroles logrando una torta.
- Decorar con los pochoclos.

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