PROFITEROLES

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

la crema de café

Crema batida con azúcar:
Chocolate fundido:
Extracto de vainilla:
Cafe Instantaneo:

la masa bomba

Agua: 200 Ml
Harina 0000: 140 g
Sal:
Manteca: 10 g
Huevos: 2

Preparación de la Receta

- En una olla incorporar el agua, la *manteca*, la sal y llevar a hervor
- Retirar del fuego y agregar la *harina* de golpe revolviendo enérgicamente.
- Dejar enfriar y añadir de a uno los huevos mezclando hasta incorporar y formar una *crema*
- Colocar la preparación en una manga o simplemente con una cucharita, formar bolitas sobre una fuente con papel *manteca*
- Llevar a horno fuerte durante 5 minutos
- Luego bajar el fuego y cocinar durante 20/25 minutos.

Para la crema de café

- Batir *crema* de leche al punto chantilly e incorporar *café* instantáneo
- Mezclar hasta obtener una *crema* firme
- Rellenar las bombitas con la *crema* de *café* y terminar con hilos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/profiteroles-4