

# 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*.