Profiteroles rellenos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate fundido: Cantidad necesaria
Manteca: 100 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Harina: 170 grs.
Agua: 125 cc
Sal: Una pizca
Leche: 125 cc
Chocolate amargo: 100 g
Menta: A gusto
Huevos: 5 Unidades
Azucar: 1 Taza
Crema pastelera: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Bata los huevos.
- Coloque en una sartén el azúcar lleve a fuego bajo y prepare un caramelo rubio
- Mezcle la *crema* pastelera con el *chocolate* y coloque en una manga con pico liso.

Armado

- Coloque en una olla la leche junto con la *manteca*, la sal y el agua y lleve a hervor.
- Agregue la *harina* mezcle y cocine hasta que se despegue de los bordes de la olla.
- Coloque la mezcla en la batidora, agregue los huevos y bata.
- Coloque en un a manga y de la forme deseada sobre una asadera con papel *manteca*.
- Cocine en el horno a 190ºC 10 minutos.
- Baje el fuego y deje secar dentro del horno.
- Deje enfriar.
- Rellene con la *crema* pastelera por la base.
- Moje la base de los profiteroles en el caramelo.

Presentación

- Sirva en una fuente dando forma de árbol navideño y espolvoree con azúcar impalpable
- Bañe con hilos de caramelo y decore con hojas de *menta*

- Acompañe con *chocolate* fundido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/profiteroles-rellenos-3