

# Bolitas con crema de té verde



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: 6

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bolitas-con-crema-de-te-verde>

## Preparación

Para preparar las bolitas. En una cacerola mediana, poner la manteca, la leche, el agua, la sal y el azúcar y llevar a ebullición suave. Retirar del fuego y agregar la harina tamizada y el polvo de hornear a la vez. Agitar enérgicamente con una cuchara de madera y volver al calor. Cocinar, revolviendo constantemente, hasta que se forme una masa y se evapore la humedad en exceso, alrededor de 2 a 3 minutos. Transferir la mezcla a un cuenco de batidor. Batir la mezcla a fuego medio durante 15 segundos y comenzar a agregar los huevos uno por uno. Mezclar hasta que la masa (pasta) se vuelva lisa y brillante. Verter la mezcla en una manga pastelera con punta redonda, realice bolitas de 2 cm. de diámetro aproximadamente sobre una fuente de horno ligeramente engrasada. Cepillar la parte superior de las bolitas con la mezcla de yema y leche (o crema). Hornear a 170°C durante 30 a 35 minutos, hasta que se inflen y se doren. Una vez cocidos, cavar un agujero en la parte inferior con un palillo y rellenará con la crema de té verde que se explica a continuación. Para la crema de té verde: En un plato pequeño, espolvorear la

## Ingredientes

- 8 cucharada/s Manteca
- 1/2 taza/s Leche
- 1/2 taza/s Agua
- 1/4 cucharadita/s Sal Marina
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1/4 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 taza/s Harina 000
- 5 unidad/es Huevo
- 1 unidad/es Yema de huevo
- 1 1/2 cucharadita/s Gelatina
- 2 cucharada/s Agua
- 2 taza/s Leche
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 1/2 cucharada/s Té verde
- 4 cucharada/s Fécula de maíz
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 unidad/es Huevo
- 4 cucharada/s Manteca
- 1 taza/s Crema de leche

## Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Costosa, Visitas, Dulces

gelatina sobre el agua, mezclar y dejar de lado. Verter la leche en una cacerola de fondo grueso. Añadir la sal, y llevar a fuego medio-alto y calentar hasta llegar casi al punto del hervor. Agregar el polvo de té verde. Mientras tanto, en un tazón, mezclar la fécula y el azúcar. Añadir los huevos y batir hasta que quede suave. Cuando la leche esté a menos de un hervor, añadir aproximadamente 1/3 de esta mezcla en la mezcla de huevo, batiendo constantemente. Con esta preparación, viértala en la leche restante y continuar batiendo a fuego medio hasta que la crema espese y comience a burbujear, unos 2 minutos. Retirar del fuego y verter de inmediato en un recipiente. Agregar la mezcla de la gelatina y batir hasta incorporar. Dejar enfriar por 10 minutos, revolviendo de vez en cuando. Cortar la manteca en trozos. Agregarla a la crema pero de a 1 cucharada a la vez. Dejar enfriar completamente. Batir la crema de leche a punto de chantilly. Cuando la crema de té verde esté fría, agregarle la crema e incorporarla bien. Llenar las bolitas agujereadas con la crema de té verde. Puede espolvorear con azúcar impalpable si desea.

