

Pancitos de espárragos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 70

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pancitos-de-esparragos>

Preparación

Precalear el horno a 190°C. Forrar dos bandejas grandes para hornear con papel manteca. Cortar las puntas de los espárragos, desecharlas y luego cortarlos en rodajas pequeñas. Llevar una olla mediana con agua salada a hervir. Añadir los espárragos y cocine a fuego lento hasta que estén tiernos, alrededor de 1 minuto. Escurrir inmediatamente y colocarlos en un recipiente con agua helada para detener la cocción. Una vez fría, escurrir de nuevo y secar con toallas de papel, reserve. En una cacerola colocar el agua, la manteca, el azúcar y la sal hasta que hierva, revolviendo hasta que se derrita la manteca. Agregar la harina de una vez y cocinar a fuego medio, revolviendo vigorosamente con una cuchara de madera, hasta que la mezcla se desprenda de los lados de la cacerola y el exceso de humedad se haya evaporado, aproximadamente 2 minutos. Transferir la mezcla a un tazón de una batidora de pie equipados con la pala y batir a velocidad media durante unos 30 segundos para enfriar ligeramente. Agregar los huevos uno a la vez, batiendo bien después de cada adición. (parecerá que se

Ingredientes

- 500 gramo/s Espárragos
- 1 taza/s Agua
- 8 cucharada/s Manteca
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Harina
- 4 Huevos
- 2 cucharadita/s Mostaza Dijon
- 1-1/2 taza/s Queso Gruyere rallado
- 2 cucharada/s Cebollín fresco picado
- 1/4 cucharadita/s Pimienta

Categorías

Un día normal, Francesa, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

comienza a separar al principio, pero se convertirá en una mezcla suave luego). La mezcla debe ser lo suficientemente rígida como para mantener picos suaves. Agregar los espárragos, el queso y el cebollín. Llenar una manga pastelera con una punta simple, hacer bolitas pequeñas sobre las bandejas preparadas. Hornear, cambiar de posición a mitad de la cocción hasta que se inflen, se doren y estén crujiente en el exterior, entre 25 y 30 minutos en total. Servir caliente. Pueden hacerse con anticipación y enfriarlos completamente al descubierto, después refrigerarse en bolsas selladas durante 2 días. O pueden ser congelados durante 1 semana. Vuelva a calentar descubierto en un horno a 350 ° F durante 10 minutos si refrigerados y 15 minutos si se congela. Disfrute!

▣ **Tip para la receta**

Pueden hacerse con anticipación y enfriarlos completamente al descubierto, después refrigerarse en bolsas selladas durante 2 días. O pueden ser congelados durante 1 semana. En ese caso, vuelva a calentar en el horno a 170°C durante 10 minutos si los refrigera o 15 minutos si se congelan. Disfrute!

