

Profiteroles



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/profiteroles>

Preparación

Para preparar la receta de Profiteroles En primer lugar, encendemos el horno a 180°C. Mientras se calienta, vamos a elaborar la masa de los profiteroles. En una cacerola añadimos la leche, una cucharada de azúcar, la sal y la manteca. Cuando empiece a hervir, vertemos la harina de un golpe. A fuego suave, removemos la mezcla hasta conseguir una bola que se pegue sobre la cuchara. Retiramos la masa del fuego y dejamos que entibie, removiendo de vez en cuando. Después, añadimos los huevos uno a uno sin parar de remover hasta que se incorporen por completo. Introducimos la masa de profiteroles en una manga pastelera de boquilla lisa o rizada y vamos formando bolitas, separadas entre sí, sobre una placa de horno forrada con papel enmantecado. Cocemos las bolitas en el horno a 180°C, durante 20-25 minutos hasta que tengan un color ligeramente dorado. Una vez horneadas, dejamos que se enfríen. Mientras se cocinan los profiteroles en el horno, montamos en un bol la nata bien fría con la cucharada de azúcar con la ayuda de unas varillas eléctricas. Preparamos la salsa de los profiteroles calentando la crema. La retiramos

Ingredientes

- 125 cc. Leche
- 50 grs. Manteca
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 75 grs. Harina 000
- 1 cucharada/s Azúcar
- 2 Huevos grandes
- 200 cc. Crema de leche
- 100 cc. Crema de leche
- 100 grs. Chocolate para cocinar
- 1 cucharada/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Francesa, Todo el año, Familia, Gourmet

del fuego y añadimos el chocolate troceado, removiendo la mezcla hasta que los ingredientes se fundan por completo.

Retiramos los profiteroles del horno y los abrimos a la mitad. Introducimos la crema batida en una manga pastelera de boquilla rizada grande y rellenamos los profiteroles.

Rociamos los profiteroles con salsa de chocolate y servimos.

