

Profiteroles

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Internet · Autor: Internet

INGREDIENTES

75 gr	Mantequilla
125 gr	Leche
125 gr	Agua
3,50 gr	Azúcar
3,50 gr	Sal
150 gr	Harina repostería
4	Huevos — medianos
Rellenos	

Caramelo Salado

Crema pastelera

Nata — montada

Trufa para relleno

Crema inglesa

ELABORACIÓN

Añadimos el azúcar, la sal, el agua, la leche y la mantequilla cortada en trozos al vaso de la Thermomix y programamos 8 minutos a 100 ° en velocidad 4. Inmediatamente quitamos la tapa y añadimos rápidamente la harina, programamos 20 segundos a velocidad 4. Dejamos reposar el vaso con la masa fuera de la Thermomix durante 10 minutos para que se enfríe un poco.

Precalentamos el horno a 180 °. Colocamos el vaso en la Thermomix velocidad 4 vamos añadiendo los huevos uno a uno, antes de echar el siguiente tiene que estar bien mezclado. Programamos 30 segundos adicionales a velocidad 4.

Forramos una placa de horno con papel de horno y con la manga pastelera hacemos montoncitos. Dejamos enfriar la masa.

Hornear a 180°C durante 20 minutos, transcurrido este tiempo, bajamos la temperatura a 160°

C. y horneamos 15 minutos más. Apagamos el horno, y los dejamos dentro para que se acaben de secar, con la puerta entreabierta.

Retiramos y dejamos enfriar del todo sobre una rejilla.

Con la ayuda de una manga pastelera pinchamos un lado del profiterol y lo rellenamos.

MAVILLUM