

Profiteroles

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Internet | Tiempo: minutos |

Dificultad:

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.