

PROFITEROLES CON CHOCOLATE



INGREDIENTES

PASTA CHOUX

250 g de agua
100 g de mantequilla en pomada
5 g sal
5 g azúcar
150 g de harina
4-5 huevos según el tamaño

RELLENO

300 g nata
30 g azúcar
150 g chocolate negro

MODO DE HACERLO

PASTA CHOUX

Poner al fuego el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Calentar hasta que se derrita la mantequilla sin que llegue a hervir. Retirar del fuego y añadir de golpe la harina moviendo hasta que forme una bola y secar al fuego hasta que se despegue de las paredes del cazo. Pasar a un bol, añadir los huevos batidos de uno en uno. Tiene que quedar una masa muy lisa y brillante.

Meter la masa en la manga pastelera y sobre una bandeja de horno con un papel antiadherente hacer pequeñas bolitas. Hornear a 180º durante unos 25-30 minutos, hasta que estén dorados y secos.

RELLENO

Montar la nata fría con el azúcar.

Fundir el chocolate en el microondas a media potencia o al baño María.

Rellenar los choux con la nata montada y bañar con el chocolate.

VARIANTES

La pasta choux se puede freír y son buñuelos.

Se pueden llenar de crema de café, trufa, mousse de frutas, helado...

Si se hornea se le puede dar forma de eclair, lágrima, de corona...

CONSERVACIÓN

La masa admite congelación en crudo y cocinada. Los profiteroles sin llenar aguantan dos días. Una vez llenos, son de consumo inmediato.