

PROFITEROLES



Este es el típico postre que comíamos en casa cuando era un día de celebración, o bien venían invitados a casa, y la verdad hubo un tiempo que los aborrecí un poco, pero ahora me encantan, es un postre sencillo de preparar y cuando los hago , preparo un montón y los relleno con nata y directas al congelador, así cuando nos apetece algo dulce, sólo tenemos que sacar del congelador, derretir un poco de chocolate negro y a disfrutar.

Los profiteroles están hechos con pasta choux, lo mismo que los eclairs o las chouquettes y es fácil prepararlos, pero siempre que sigas al pie de la letra la receta y los consejos que te daré.

Ingredientes : 20 unidades

65 gr de leche entera

65 gr de agua

2 gr de sal fina

65 gr de mantequilla

70 gr de harina normal

2 huevos medianos para la masa + 1 huevo para pincelar

Preparación:

Ponemos dentro de un cazo la leche, el agua y la mantequilla cortada a cuadraditos, lo ponemos en el fuego y calentamos, hasta que llegue a hervir.



Tamizamos la harina, y en el momento que empiece a hervir la leche, retiramos del fuego y echamos de golpe toda la harina. Con la ayuda de una espátula de silicona, mezclamos bien y ponemos de nuevo al fuego suave, y seguiremos moviendo hasta que veamos que la masa se seca un poco y empieza a ?pegarse? un poquitín.



Sacamos del fuego y pasamos la mezcla a un cuenco, en ese momento echaremos los huevos sin batir y de uno en uno, y mezclaremos e integraremos bien en la masa.

Con la masa lista, la metemos en una manga pastelera, y con una boquilla o lisa o rizada, del número 8 -10 .

Precalentamos el horno a 180° y preparamos una bandeja antiadherente (de las que se utilizan para hacer galletas) e iremos depositando bolitas de masa, de unos 4 cm de diámetro, dejando suficiente espacio alrededor para que circule el aire.



Muy importante no utilizar papel de hornear, y dejar la suficiente separación para que no se peguen entre ellas.

Con las bolitas ya hechas, las pincelamos con mucho cuidado con huevo batido, y ya las podemos introducir en el horno durante 15-20 minutos y con ventilación.

En cuanto haya cogido color, las sacamos del horno, despegamos de la bandeja y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla.



Para rellenar, los cortaremos con cuidado con un cuchillo de sierra, y a rellenar como queráis, con nata, trufa, crema, etc.



Incluso se pueden hacer con rellenos salados, patés, etc. imaginación al poder.

Yo los preparo para comer un día, y hago el doble para congelar con el relleno, luego cualquier día dispones de un postre perfecto.



Feliz y dulce semana,

Montse