



Profiteroles rellenos de crema pastelera y chocolate fundido

Ingredientes para 50 unidades:

- 250 gramos de agua
- 100 gramos de mantequilla
- 160 gramos de harina
- Media cucharadita de sal
- Una pizca de azúcar
- 5 huevos

Crema pastelera:

- ½ litro de leche
- Canela
- Piel de limón
- 1 vaina de vainilla natural
- 5 yemas de huevo
- 40 gramos de maicena
- 100 gramos azúcar

Elaboración:

Profiteroles.- Calentamos el agua junto con la mantequilla, sal y azúcar. Cuando hierva, bajamos el fuego y añadimos la harina de golpe. Removemos y dejamos atemperar unos 15 minutos.

Añadimos los huevos uno a uno removiendo la masa para que ligue, importante añadirlos de uno en uno.

Así tenemos la masa hecha.

Lo pasamos a una manga pastelera con boquilla rizada y los vamos poniendo en la bandeja del horno. Cocinar a 160 grados durante 12-15 minutos, después los enfriamos.

Crema pastelera.- Calentamos la leche junto con la piel del limón, canela y vainilla (abrimos la vaina por la mitad y con una puntilla sacamos las semillas del interior) Cuando empieza a hervir apartamos el fuego, la colamos y la reservamos.

En un bol ponemos las yemas de huevo, la maicena, el azúcar y lo mezclamos todo bien.

En el mismo bol le vamos añadiendo la leche poco a poco sin dejar de remover con una varilla, para que no nos cuajen las yemas y se nos corte.

Una vez lo tenemos mezclado, lo pasamos a una olla y lo ponemos a fuego suave, sin dejar de remover, hasta que espese (unos 5-10 minutos) lo dejamos enfriar.

El relleno... Ponemos la crema pastelera en una manga con una boquilla fina y con la misma manga pinchamos por debajo el profiterol y lo rellenamos.

Finalmente, fundimos un poco de chocolate negro y lo ponemos por encima del profiterol con una cuchara.