

**Creador:** Miguel P.García **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250ml de Agua
- 80gr de Mantequilla
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1 cucharadita de Azúcar
- 125gr de Harina floja
- 4 Huevos
- 600ml de Nata para montar

**Preparación:**

### Paso 1

En un cazo al fuego poner a hervir el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar.

### Paso 2

Cuando rompa a hervir y la mantequilla se haya disuelto apartamos del fuego y añadimos toda la harina de golpe, previamente tamizada, y movemos hasta obtener una masa que no se pegue en los bordes. ( Si no está en este punto quiere decir que necesita perder un poco de humedad y la podemos poner un momento al fuego hasta obtener el punto deseado).

### Paso 3

Dejamos que pierda calor la masa ya que vamos a incorporar los huevos y no queremos que cuajen. Cuando haya perdido algo de temperatura, y en un bol, añadimos el primer huevo y movemos ( con una pala) hasta que la masa lo haya absorbido completamente. Ahora añadimos el segundo huevo y así sucesivamente hasta añadir los 4. ( Dependiendo del tamaño de los huevos se puede necesitar más o menos cantidad. El punto que deseamos para la masa es aquel en el que al coger con la pala y levantamos, cae a pegotes. Ni un hilo demasiado liquido

*ni un único pegote). Rellenamos la manga pastelera.*

#### **Paso 4**

*Pre-calentamos el horno a 200°.*

#### **Paso 5**

*Engrasamos una placa de horno o ponemos papel especial para hornear en la bandeja y procedemos a hacer montoncitos del tamaño de una nuez ( o al gusto) con la manga.*

#### **Paso 6**

*Hornear por arriba y por abajo a 200° durante 15-20min. Sacamos y dejamos reposar mientras hacemos el relleno que queramos, ( Yo los hice con nata la mayoría y unos pocos de nata y cacao).*

#### **Paso 7**

*Cuando hayan perdido algo de calor los pasteles, con un cuchillo panadero de sierra les vamos haciendo cortes en un lateral. Se pueden abrir del todo o solo un lateral por el que quepa la boquilla de la manga. Rellenamos.*

#### **Paso 8**

*Espolvoreamos azúcar glas por encima y engullimos!! (Conservarlos en la nevera).*