

Creador: Miguel P.García **Recetizador:** karmela



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).