Pasta Choux (profiteroles)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se pueden congelar y así poder rellenarlas con diferentes preparaciones dulces y saladas.

Descripción:
Para Carli <3

Ingredientes para 10 personas :

- 125 ml. de Leche
- 200 ml. de Agua
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1 cucharadita de Azúcar
- 100 g. de Mantequilla cortada a daditos
- 150 g. de Harina
- 4 Huevos L

Preparación:

Paso 1

Llevar a ebullición la leche, el agua, la sal y el azúcar. Incorporar la mantequilla, remover y agregar la harina de golpe. Mezclar con la cuchara de madera hasta que la masa esté homogénea y se separe de las paredes del cazo. Retirar del fuego y añadir un huevo, mezclar bien y cuando esté bien incorporado a la masa, agregar el siguiente huevo. Seguir el mismo paso hasta terminar los huevos. Quedará una pasta brillante. Poner la masa en la manga pastelera y formar lionesas sobre una bandeja forrada con silpat o papel de horno. Con un dedo mojado con agua, aplanar la punta de masa de las lionesas, para que al cocerse queden bien redondas de forma. Hornear a 200 grados durante 15-18 minutos. Deben quedar ligeramente doradas. Dejar enfriar encima de una rejilla.