

PROFITEROLES CON NATA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

LAS PODÉIS CONGELAR PARA CUALQUIER MOMENTO.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 HUEVOS
- 70 GR. de HARINA
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 60 GR. de LECHE
- 60 GR. de AGUA
- 1 PIZCA de SAL
- 1 CUCHARADA COLMADA de AZÚCAR
- NATA MONTADA AZUCARADA
- AZÚCAR GLASS PARA ESPOLVOREAR

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180° TAMIZAMOS LA HARINA CON LA SAL Y EL AZÚCAR. PONEMOS A FUEGO LA MANTEQUILLA, EL AGUA Y LA LECHE Y DEJAMOS HERVIR. AÑADIMOS LA HARINA DE GOLPE Y CUANDO LIGUE LE AÑADIMOS LOS HUEVOS 1 A 1 INCORPORÁNDOLOS BIEN. PONER EN UNA MANGA PASTELERA Y SOBRE UNA BANDEJA CON PAPEL SULFURIZADO HACEMOS MONTONCITOS Y LOS METEMOS AL HORNO. HORNEAMOS UNOS 18 MINUTOS. DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA. RELLENAMOS CON LA NATA Y ENFRIAMOS. ANTES DE SERVIR ESPOLVOREAMOS CON AZÚCAR GLASS.