Lionesas de Nata

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 ml. de agua
- 80 gr. mantequilla
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas sopera de azúcar
- 150 gr. harina
- 2 huevos
- 1/2 Kg. nata para montar
- Chocolate

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º En un cazo poner el agua, la mantequilla, una pizca de sal y 1 cucharada sopera de azúcar. Cuando rompa a hervir, mezclar bien. Añadir la harina de golpe. Mezclar hasta que la masa se separe del cazo. Dejar enfriar 10 minutos. Añadir 1 huevo y mezclar bien. Añadir el otro y volver a mezclar. En una bandeja de horno, poner papel para hornear. Poner en una manga pastelera y hacer bolas, yo he hecho bolas y otros alargados. Meter al horno 25 min.

Paso 2

Una vez se han enfriado, cortar por la mitad. Deshacer chocolate en el microondas y poner por encima. Montar la nata con 1 cucharada de azúcar. Rellenar y a la nevera!