



Atelier de Cocina

PROFITEROLES RELLENOS DE NATA CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Pasta Choux:

250 grs. agua

100 grs. mantequilla

150 grs. harina

4 - 5 huevos

Una pizca de sal

Nata:

500 grs. nata

100 grs. de azúcar glass

Salsa de chocolate caliente:

200 grs. de chocolate negro

75 grs. nata

1 cucharadita de miel



Atelier de Cocina

Elaboración:

Pasta choux: Poner a fuego lento el agua, la mantequilla y una pizca de sal. Es importante que cuando el agua hierva, la mantequilla esté totalmente derretida. Retirar del fuego y añadir de golpe la harina moviendo sin parar, volver a poner sobre el fuego hasta que se forme una bola que se despegue de las paredes del cazo. Dejar entibiar. Fuera del fuego, ir añadiendo los huevos uno a uno.

Tiene que quedar una masa lisa y brillante.

Meter en manga pastelera y dar la forma deseada.

Pintar la superficie con huevo batido y hornear a 180° durante 20 - 25 minutos, aproximadamente.

Nata: Montar la nata. Una vez esté semimontada añadir el azúcar glass y seguir montando.

Sugerencias: puedes aromatizar la nata, antes de montarla, añadir, vainilla líquida o azúcar vainillado, cacao, canela, etc...

Salsa de chocolate caliente: Poner todos los ingredientes en un bol al baño María y derretir hasta que quede una mezcla homogénea.

Abrir los pastelitos por la mitad y rellenar con nata montada.

Presentación:

Servir acompañados de la salsa de chocolate caliente (o un coulis de frutas).