

Receta de Profiteroles Caseros

01 Mar 2019



Buenos días a tod@s, para este primer fin de semana de Marzo, os dejo esta rica receta para que preparéis en casa unos deliciosos **Profiteroles Caseros** que seguro que gustarán a toda la familia.

Ingredientes

- **Para la Masa:**
- Leche entera (125 ml)
- Mantequilla (50 grs)
- Sal (media cucharadita)
- Harina (75 grs)
- Azúcar (una cucharada)
- Huevos (dos grandes)
- **Para el relleno:**
- Nata para montar (200 ml)
- Azúcar (una cucharada)
- **Para la salsa:**
- Chocolate (100 grs)
- Nata para montar (100 ml)

Modo de Preparación

1. Encender el horno a 180°
2. En un cazo poner la leche, una cucharada de azúcar, la sal y la mantequilla, cuando empiece a hervir, volcar la harina de golpe
3. Remover a fuego suave la mezcla hasta que quede una bola que se pegue a la cuchara
4. Retirar la masa del fuego y dejar que se entibie, removiendo con unas varillas
5. Añadir al cazo los huevos uno a uno sin parar de remover hasta que se incorporen del todo
6. Introducir la masa en una manga pastelera de boquilla lisa o rizada e ir formando bolitas separadas entre sí, sobre una bandeja de horno con papel de hornear
7. Meter al horno durante unos 20/25 minutos hasta que estén un poco doraditos, una vez hechos, dejar enfriar
8. Montar en un bol la nata bien fría con la cucharada de azúcar y unas varillas eléctricas
9. Preparar la salsa calentando la nata y el chocolate en el microondas, hasta que se funda por completo
10. Cuando los profiteroles estén fríos, abrirlos por la mitad y rellenar con la nata montada y ayudándonos de la manga pastelera

Profiteroles Caseros

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Colocarlos en una fuente y rociarlos con la salsa de chocolate
 12. Servir acompañando a un buen café y....buen provecho!!!
-