PASTA CHOUX CON NUTELLA®

Pastelería | Vegetariano | Cena | Comida | Merienda | Todo el año | Banquete

| 50 minutos |

Para 10 personas

INGREDIENTES DEL SEQUILLO (20 DISCOS)

- 25 g de mantequilla
- 25 g de harina de trigo para repostería
- 25 g de azúcar glas
- 25 g de harina de almendras

INGREDIENTES DEL BOLLO (20 BOLLOS)

- 31 g de leche entera
- 31 g de agua
- 28 g de mantequilla
- 2 g de azúcar blanco
- 1 g de sal

- 40 g de harina de fuerza
- 2 huevos pequeños

PROCEDIMIENTO

Mezcla todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Estírala en papel de horno hasta que tenga un grosor de aproximadamente 3 mm.

Con un cortador de pasta, corta discos de 3 cm, y reserva en el frigorífico.

PROCEDIMIENTO

Tamiza la harina y añade la sal y el azúcar.

Pon la leche, el agua y la mantequilla en una sartén y calienta hasta que hiervan. Añade la harina poco a poco y continúa cocinando durante unos 3 minutos, removiendo de manera continua con una cuchara de madera para que quede una mezcla fina. Se formará una ligera corteza en la base de la sartén.

Pon la mezcla en una amasadora, sigue mezclando con las palas a velocidad moderada hasta que la masa se enfríe.

Vierte cuidadosamente el primer huevo, removiendo continuamente. Asegúrate de que está bien incorporado en la masa antes de añadir el segundo. Asegúrate de que la masa queda fina y homogénea.

Pon la masa en una manga pastelera con una boquilla pequeña (1 cm de diámetro). Formas pequeñas bolas de unos 8 g (2,8 cm de diámetro).

Pon un sequillo congelado encima de cada bollo.

Deberías poder elaborar unos 20 bollos.

Hornea en seguida a 185°C durante unos 15 minutos.

Cuando se hayan enfriado, llena cada bollo de pasta Choux 7,5 g de Nutella.

Se considera que la ración son dos bollos por persona.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero S.p.A. El uso de NUTELLA® en la elaboración de otros productos no supone la concesión automática de ningún derecho de uso sobre la marca NUTELLA®. No obstante, la sociedad Ferrero S.p.A. autoriza dicho uso dentro de los límites y condiciones que se estipulan en el documento publicado en esta web