



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	355 Kcal
Proteínas:	8.6 g
Grasa Total:	17.7 g
Colesterol:	134. mg
H. de Carbono:	39.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	205 mg

REPOLLITOS RELLENOS CON CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 250 ml de Agua
- 100 g de Mantequilla
- 1 Taza de harina
- 4 Huevos
- 3 Tazas de LECHE SVELTY
- ½ Taza de azúcar granulada
- 4 Cucharadas semi-colmadas de maicena
- 1 Barra de CHOCOLATE DARK NESTLÉ cortado en pequeños trozos

Preparación

1.- En una cacerola calienta el agua con la mantequilla a fuego medio, una vez que la mantequilla se derrita y el agua hierva; agrega de una vez el harina y revuelve energéticamente con una cuchara hasta formar una masa compacta que se despegue de los bordes de la cacerola. Retira y entibia.

2.- Luego, comienza a agregar los huevos uno a uno batiendo constantemente. Debes conseguir una textura que al levantar la cuchara quede una punta de masa colgando. Luego, con la ayuda de una manga con boquilla risada, forma rosetones sobre una lata previamente enmantecada.

3.- Hornea a temperatura alta de 200°C durante 8 a 10 min. Aprox. Hasta que los rosetones aumenten su volumen y estén dorados. Retira y enfría. Aparte calienta en otra cacerola dos tazas de LECHE SVELTY con la azúcar granulada a fuego medio hasta que hierva. Aparte disuelve la maicena en la otra taza de leche.

4.- Una vez que hierva la leche en la cacerola, agrega la maicena disuelta y revuelve constantemente hasta que vuelva a hervir, cocina durante 10 segundos. Una vez lista, agrega el CHOCOLATE DARK NESTLÉ y revuelve hasta derretirlo completamente. Cubre la crema con un papel alusa plas y enfría. Una vez lista rellena los repollitos y sirve cuando quieras. Cada porción son 2 repollitos.