



Dificultad:
Media



Porciones:
80



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	60 Kcal
Proteínas:	1.7 g
Grasa Total:	2.7 g
Colesterol:	37.0 mg
H. de Carbono:	7.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	29 mg

MINI PASTELITOS ESPONJOSOS

Ingredientes

Masa choux
 ½ Litro de agua fría
 ½ Taza de mantequilla
 1 Piza de Sal
 1 Cucharada colmada de azúcar granulada
 2 ½ Taza de harina
 7 a 8 Huevos (50 g c/u)

Relleno

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
 5 Yemas de huevo
 9 Cucharadas de maicena
 1 Cucharadita de vainilla
 1 Tarro de crema espesa NESTLÉ® chico (167g)

Preparación

1.- En una cacerola, junta el agua con la mantequilla, la pizca de sal y la azúcar granulada. Lleva a fuego medio y cuando comience a hervir agrega la harina de una vez, revuelve constantemente hasta formar una masa que se desprenda de los bordes de la cacerola y se centre en la cuchara, retira el fuego y entibia. Añade a esta masa los huevos uno a uno batiendo constantemente pero con una cuchara de madera hasta conseguir una preparación elástica de textura espesa, que al levantar la cuchara quede una punta que no se separe fácilmente.

2.- Una vez lista y con la ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada, forma pequeñas figuras de 4 cm. de largo sobre una lata de horno previamente enmantecada. Hornea a temperatura alta de 180°C durante 10 a 15 minutos aproximados hasta duplicar su volumen y dorar levemente la superficie, retíralos del horno y enfría.

3.- Aparte en una cacerola, junta la leche condensada NESTLÉ® con tres partes del mismo tarro en agua fría. Revuelve y separa una taza de esta mezcla. Lleva a fuego

medio hasta que comience a hervir, mientras disuelve la maicena con las yemas de huevo en la leche que separaste y agrega de inmediato a la leche en ebullición. Revuelve energéticamente hasta espesar y cocina durante 10 segundos revolviendo constantemente. Cubre esta preparación con papel alusa al ras de la crema para que no forme costra. Enfría y reserva.

4.- Una vez fría, agrega la crema espesa NESTLÉ® a la preparación anterior y bate hasta homogenizar, corta los pastelitos en mitades a lo largo y rellena con la crema recién preparada. Déjalos en refrigeración y al momento de servir los puedes espolvorear con la azúcar flor o rallarlos con chocolate derretido.

