



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	135 Kcal
Proteínas:	3.7 g
Grasa Total:	7.0 g
Colesterol:	113 mg
H. de Carbono:	14.1 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	81 mg

PROFITEROLES AL CAFÉ

Ingredientes

250 ml de agua
100 g de mantequilla
1 Taza de harina 130 g
4 Huevos

Crema de café

½ Litro de LECHE SVELTY
½ Taza de azúcar granulada
4 Cucharadas de maicena
3 Yemas de huevo
1 Cucharada de CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN

Preparación

1.- Junta el agua con la mantequilla en una cacerola y lleva a fuego medio-alto hasta que el agua hierva y derrita toda la mantequilla. Agrega de una vez la harina y revuelve energicamente con un cucharón de madera hasta conseguir una masa que se adhiera al cucharón y se desprege de los bordes de la cacerola. Una vez listo, deja entibiar.

2.- Una vez que la mezcla esté tibia, agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente (no todos juntos) una vez que consigas una mezcla levemente elástica, debes fijarte bien en que cuando levantes un poco de ella, quede una punta colgando sin que se desprenda. En seguida, vierte la mezcla en una manga pastelera o bien, una bolsa firme. Forma pequeños montoncitos sobre una lata previamente enmantecada uno al lado de otro un tanto separados.

3- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 15 a 20 minutos (en la mitad de la cocción, abre levemente la puerta para retirar el vapor) una vez que estén bien inflados y levemente dorados, retíralos

del horno y déjalos enfriar. Mientras, junta en una olla $\frac{3}{4}$ parte de la LECHE SVELTY con la azúcar y el CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN. Lleva a fuego directo hasta que hierva.

4.- Aparte, junta el resto de la leche con la maicena y las yemas de huevo, bate hasta homogenizar. Una vez que la leche hierva, vierte esta mezcla y revuelve constantemente hasta que la preparación vuelva a hervir y espese. Retira del fuego y cubre la preparación con papel film que toque la crema para que no se formen durezas. Enfría y rellena cada uno de los profiteroles y sirve cuando gustes.

Nota

Para rellenar los profiteroles, rellena una manga pastelera con boquilla y pínchalos por debajo, presiona para que queden bien rellenos con crema. O bien, los puedes partir y rellenar el centro.

