Puffs de chocolate como postre navideño



Consejo del chef

Remata este increíble postre navideño quemando el merengue con ayuda de un soplete y sirve.

Raciones para

- ❏ **125 ml**
- ❏ **150 gr** Agua
- ❏ **125**
- ❏ **1/2** Cucharadas de azúcar
- ❏ **115 gr** Mantequilla
- ❏ **2** Cucharadas de cacao en polvo
- ❏ **ml**
- ❏ **3** Huevos
- ❏ **2** Claras de huevo
- ❏ **gr**
- ❏ **90** Azúcar

1. Para la pasta choux, calentar el agua con la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla hasta que hierva.
2. En ese momento, añadir la harina y el cacao en una vez y mezclar enérgicamente con una espátula o lengua hasta obtener una masa densa que se despegue de las paredes de la olla.
3. Retirar la masa del fuego e incorporar los huevos uno a uno, mezclando cada vez hasta integrarlos en la masa.
4. Verter a una manga pastelera con boquilla redonda y formar bolitas de tamaño al gusto sobre una bandeja con papel de hornear. Hornear durante 30 minutos a 200 ºC, con el horno previamente precalentado. Enfriar.
5. Para el merengue, verter las claras de huevo a un bol, añadir la esencia de vainilla y montar junto con el azúcar añadido en 3 veces: primero antes de comenzar a montar, después cuando haya comenzado a espumar y la última parte cuando esté a punto de montar por completo.
6. Parar de batir cuando se obtenga una textura brillante, lisa y con picos finos. Untar la parte superior de los choux con el merengue.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chocolate-puffs-postre-naviden/