



## 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 despege 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 °C, 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 