



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 