

CHOUX

Ingredientes choux:

- ½ taza de mantequilla sin sal
- 1 taza de agua
- ½ cucharita de sal
- 1 taza de harina
- 4 huevos

Ingredientes crema pastelera:

- 2 Tazas de leche
- 5 yemas
- 2/3 de taza de azúcar
- 4 Cucharas de Maicena
- ½ barra de mantequilla con sal (45 gms)
- 2 cucharitas de vainilla

Ingredientes decorado:

- 1 taza de chispas de chocolate

Preparación choux:

1. El horno se calienta a 425°F o 225°C. Se forra de aluminio la charola de hornear o se usa tapete de silicón.
2. En una olla sobre lumbre alta se pone mantequilla, agua y sal. Cuando la mezcla hierve fuerte se retira del fuego e inmediatamente se agrega toda la harina revolviendo fuerte con cuchara hasta que la mezcla se haga bola y deje la olla limpia. Se agregan los huevos, uno a uno mezclando con cuchara y esperando a que se incorpore bien antes de agregar el siguiente.
3. Se hacen 20 chopitos de masa en la charola usando una cuchara o una duya. Se hornean 15 minutos, se reduce la temperatura a 350°F o 180°C

y se hornean 20 minutos mas o hasta que los choux se vean inflados y dorados.

4. Se sacan del horno y se dejan enfriar.

Preparación crema pastelera:

1. Se pone la leche en una olla a calentar y mientras llega al hervor se baten con batidora las yemas y el azúcar hasta punto de listón y posteriormente se le añade la maicena. Cuando la leche hierve se agrega poco a poco y batiendo siempre al tazón con las yemas. Ya que se han mezclado todos los ingredientes se regresa la mezcla caliente a la olla y se pone a calentar hasta que hierva suavemente durante 1 minuto. Se saca de la lumbre, se le agrega la mantequilla y la vainilla y se deja enfriar con un plástico pegado a la superficie.

Preparación decorado:

1. El chocolate se derrite en baño maría o en el horno de microondas de 15 en 15 segundos y moviendo constantemente.
2. Para armar los choux, éstos se abren de la punta, se les retira el exceso de masa, se rellenan con la crema pastelera fría, se tapan y se cubren con el chocolate derretido.
3. Se sirven fríos.

Notas:

A la crema pastelera se le puede agregar sabores como coco rallado, ralladura de naranja, chocolate, etc.