

Receta de profiteroles fácil



Receta de profiteroles rellenos

Una receta de profiteroles rellenos franceses clásicos que **no debería faltar en un buen recetario de repostería** debido principalmente a su simpleza y sus deliciosos sabores que lo convierten en uno de los favoritos de toda la familia.

¿Cómo hacer profiteroles rellenos?

Preparar profiteroles es una receta sencilla y muy versátil, ya que una vez horneadas las pequeñas masas podrás rellenar y/o decorar con [crema pastelera](#), [crema chantilly](#) o [mermeladas](#), azúcar flor o [ganache de chocolate](#).

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Francesa

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B5, B6, B12

Minerales: Magnesio, Fósforo, Potasio

Preparación: 45 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de profiteroles fácil

Ingredientes

1. Masa profiteroles

- 250 g de harina
- 250 ml de leche
- 125 g de mantequilla
- 5 huevos
- Sal

2. Crema pastelera

- 1 litro de leche
- 200 g de azúcar
- 6 yemas de huevos
- 10 cucharadas rasas de maicena
- 1 limón
- Canela en ramas

Preparación

1. Masa profiteroles

- 1. En una olla mediana añadir la leche, la mantequilla a temperatura ambiente y una pizca de sal, calentar y disolver todo, llevar a hervor y retirar del fuego.
- 2. Añadir inmediatamente el harina previamente cernida, toda de una vez, regresar al fuego bajo y revolver con una cuchara de madera hasta formar una masa que no se pegue en las paredes interiores de la olla, retirar del fuego y enfriar por unos 5 minutos.
- 3. Añadir un huevo e integrar todo con la ayuda de una batidora, repetir el paso a paso con todos los huevos, añadiendo e integrando cada vez hasta formar una masa homogénea.
- 4. Con la ayuda de dos cucharas grandes formar bolitas de masa de unos 3 a 5 centímetros de diámetro, reservar sobre una bandeja cubierta de papel de cocina y repetir con toda la masa.
- 5. Llevar la bandeja a un horno pre-calentado a 180°C (356°F) y cocinar por 25 minutos cuidando que no se doren demasiado. Retirar y enfriar a temperatura ambiente.

2. Crema pastelera

- 1. En una olla mediana reunir la leche, una rama de canela, la piel del limón, calentar, llevar a hervor y enfriar a temperatura ambiente, idealmente reposar en frío por unas 12 horas para infusionar.
- 2. En una segunda olla añadir el azúcar, las yemas de huevo y la maicena, revolver hasta integrar todo, calentar a fuego medio y añadir la leche infusionada

poco a poco, sin dejar de revolver con una cuchara de madera hasta obtener la textura deseada, cuando los surcos se mantienen abiertos una vez que pasa la cuchara. Enfriar.

3. Montaje de los profiteroles

- 1. Abrir los profiteroles cuidadosamente con un cuchillo o una tijeras de cocina y rellenarlos con la crema como si fueran pequeños sándwiches, reservar en una bandeja.
- 2. Opcionalmente espolvorear los profiteroles con azúcar flor o una pequeña cobertura de chocolate derretido.

¿Sabías qué?

Por lo general asociados a la cocina francesa, originalmente los profiteroles fueron introducidos desde Italia cuando Catalina de Médici, **después de haber contraído matrimonio con Enrique II**, llevó con ella a Francia a su chef llamado Popelini, quien 1540 creó la pasta choux en la que se basa esta preparación.

Recomendamos

[Berlines rellenos](#)

[Budín de pan](#)