

Profiterol

Toplam 80 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk 8 kişilik Zor ~390 kcal Açılış 12/10

Şu hamuru topların kremaya ve çikolata sosuyla buluştuğu klasik pastane tatlısı.

Malzemeler

Hamur için

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 100 gr Tereyağı
- 4 adet Yumurta

Krema ve kaplama için

- 3 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 120 gr Çikolata

Yapılışı

1. Su ve tereyağı kaynatılmasını ekleyin.
2. Hamuru 3 dakika tencerede pişirin, un kokusu kalmasını diye.
3. Ilıyana hamura yumurtaları tek tek yedirin.
4. Topları tepsiye sıkıca 190°C fırında 25 dakika pişirin.
5. Pastacıkremasını 8 dakika pişirip soğutun.
6. Topları kremayla doldurup çikolata sosuyla kaplayın.

PÜF NOKTASI

Hamuru fırında kaynatma açmayınca toplar sönmeyen kabarır.

SERVİS ÖNERİSİ

Çikolata sosu soğuyunca servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta