

Profiterol

Toplam 80 dk Hazırlama 15 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 kaynatıp unu ekleyin, hamuru 2-3 dakika pişirin.
2. Hamuru 11 tane yumurtalar teker teker yedirin ve sıcak orbası alın.
3. Hamurdan küçük toplar sıcak 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.
4. Süt ve şekeri pişirip krema hazırlayın, çikolatayı tava üzerinde eritin.
5. Topları kremayla doldurup üstünü çikolata sosuyla kaplayın.

PÜF NOKTASI

Hamuru fırında yaparken ağaç mayınlı toplar sönmeyen kabarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çikolata sosu soğuyunca servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta