



CONSEJO
Una vez horneado el profiterol, abrir por la mitad y rellenar con nata Chantilly.

Textura crujiente después de horneado.

LIONESAS

Para 120 porciones aprox.

INGREDIENTES

- 600 g** harina floja
- 950 g** huevo
- 500 g** leche
- 500 g** agua
- 15 g** sal
- 50 g** azúcar
- 400 g** Optima Choux Pastry o 400 g mantequilla

Optima Choux Pastry se integra fácilmente en la masa.

PASO A PASO

1. Llevar a ebullición Optima Choux Pastry con el agua, la leche, la sal y el azúcar.
2. Retirar del fuego, añadir la harina y mezclar con una espátula.
3. Devolver al fuego y cocer lentamente.
4. Verter la masa en la batidora. Con el accesorio pala, a velocidad lenta, añadir los huevos uno a uno e integrarlos lentamente.
5. Precalentar el horno a 200 °C y escudillar porciones de 2 cm de diámetro con una manga y una boquilla estrella del número 11. Colocar en una bandeja con papel de horno sulfurizado.
6. Cocer con el tiro abierto durante 30-40 min, hasta que quede las piezas queden doradas y bien cocidas.



-65% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA CHOUX PASTRY	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.323 kJ / 316 kcal	1.236 kJ / 295 kcal
Grasas	17,2 g	14,8 g
de las cuales saturadas	2,9 g	8,3 g
Hidratos de carbono	33,8 g	33,9 g
de los cuales azúcares	19,3 g	19,4 g
Proteínas	6,6 g	6,6 g
Sal	0,6 g	0,6 g

Optima