



## Profiterole

Profiterol



4 huevos  
1 vaso de harina  
100 gramos de margarina  
1/2 paquete de vainilla  
2 cubo azúcares  
1 vaso de agua  
1/4 cucharadita de sal

Por Cream:  
2+1/2 vaso de leche  
1 huevo  
3+1/2 cucharada de harina  
2/3 vaso de azúcar granulada  
1 pack de vainilla  
1 cucharada de margarina

Para Cubrir:  
100 gramos de chocolate amargo  
1 cucharada de leche  
1 cucharada de margarina

- # Pon el agua fría y la margarina en una olla. Derretir la margarina sobre calor muy bajo, y añadir la sal y el azúcar.
- # Cuando se derrite la margarina, añadir la harina de inmediato, más de cocinar fuego lento durante 10 minutos removiendo de forma rápida, retirar de la estufa.
- # Cuando la masa se vuelve tibia, romper los huevos, uno por uno, al obtener una buena mezcla en cada momento.
- # De esta manera establecer el horno a 175 C. Tomar cucharadas de tamaño piezas de la masa y colocar en la bandeja del horno engrasados.
- # Cocine en el horno caliente durante 15 minutos. No abra el horno mientras cocina definitivamente. Apague el horno cuando el tiempo termina, pero no abrirlo, sin embargo, esperar hasta que el profiteroles enfriar en el mismo.
- # Preparar la crema cuando están enfriando. Ponga la leche, azúcar, huevo y harina, y mezclar ellos mientras se encuentren en frío, y luego cocinar a fuego medio por revolviendo constantemente hasta que alcance la consistencia de flan de espesor.
- # Agregar la margarina y la vainilla cuando se retire la olla de la estufa, y mezclar bien. Para evitar convertirse en la mantequilla en la superficie, enfriar la crema por revolviendo ocasionalmente.
- # Cortar el cocido en pedazos en profiteroles, llenar la crema entre ellos, y el lugar de la placa de servicio.
- # Entre tanto preparar la cobertura, poner el chocolate, la margarina y la leche en una taza resistente al calor, y el lugar de la copa, para la fusión de la de chocolate, en el agua hirviendo en una olla.
- # Vierta la mezcla derretida en todo el profiteroles en la bandeja del horno y servir.

**Nota:** Profiterole se llama "Suala Krem Ekler Pastasi" también en Turquía.