



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Profiterol

Profiterol



4 uova
1 bicchiere di farina
100 gr. di margherina
Mezzo bustina di vaniglia
2 zuccheri a quadrati
1 bicchiere d'acqua
Mezzo cucchiaino di sale
Per la crema;
2,5 bicchieri di latte
1 uova
3,5 cucchiaini di farina
2 bicchierini di zucchero a polverato
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di margherina
Per la sopra;
100 gr. di cioccolato bitter
1 cucchiaino di latte
1 cucchiaino di margherina

- # Si mettono l'acqua fresca e margherina in una pentola. Si cucinano finchè la margherina si scioglie sul fuoco, si aggiungono sale e zucchero.
- # Dopo averli sciolti margherina si svuota la farina, si cucina sul fuoco basso per 10 minuti con miscelare, si toglie dal fuoco.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si rompono le uova.
- # In questo momento il forno si regola a 175 gradi. Si mette nel vassoio dall'impasto preparato con cucchiaino. (1 pallina è 1 cucchiaino)
- # Si cucina per 15 minuti in forno riscaldato. Non si apre il coperchio del forno. Finchè si fredda i profiterol non si apre il coperchio.
- # Durante raffreddamento profiterol si prepara la crema. Si mettono in una pentola latte, zucchero, uova e farina e si miscelano. Poi si miscelano sul fuoco basso finchè diventano la crema.
- # Dopo aver tolto dal fuoco la crema s'aggiungono margherina e vaniglia. Si miscelano bene. Così si miscela e si lascia a freddarsi.
- # Profiterol freddati si tagliano con il coltello in orizzontale e in mezzo si riempisce la crema. Poi si mettono sul piatto da servire.
- # In questo momento si prepara la crema di sopra. Per questo si mettono cioccolato, margherina, latte in una ciotola a pressione. Questa ciotola si inserisce su un'altra ciotola piena d'acqua bollente così si sciolgono i cioccolati.
- # Questa crema che preparata si mette sopra dei profiterol e inizia a servirsi.

Nota: Si può chiamare "La torta sua la aggiunta crema".