



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 uovo
3,5 cucchiai di farina
2 bicchierini di zucchero a polverato
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaiino di margherina
Per la sopra;
100 gr. di cioccolato bitter
1 cucchiaio di latte
1 cucchiaio 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 aversi sciolto 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 cucchiaio. (1 pallina è 1 cucchiaio)
- # Si cucina per 15 minuti in forno riscaldato. Non si apre il coperchio del forno. Finchè si frescono 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 pieno d'acqua bollente così si sciolgono cioccolati .
- # Questa crema che preparata si mette sopra delle profiterol e inizia a servirsi.

Nota: Si può chiamare "La torta suala aggiunta crema".