



<https://www.mepillasquisando.com>



## PETISÚS DE CREMA PASTELERA Y CHOCOLATE



INGREDIENTES		
PARA EL BOLLO	CREMA PASTELERA	COBERTURA
100 ml. De Leche. 100 ml. De Agua. 80 gr. De Mantequilla sin sal. ½ Cucharadita de Sal. 2 Cucharaditas de Azúcar glas. 125 gr. De Harina de trigo. 4 Huevos.	½ L. De Leche. 4 Yemas de huevo. 80 gr. De Azúcar. 50 gr. De Maicena. 1 Cucharadita de Vainilla. 4 Cucharadas de Cacao en polvo.	200 gr. De Chocolate para fundir. 150 ml. De Nata para montar.

### ELABORACIÓN:

#### PARA EL BOLLO:

Ponemos a hervir el agua con la leche, el azúcar, la mantequilla y la pizca de sal. Cuando hierva echamos la harina y removemos, hasta que la masa quede compacta y se despegue de las paredes. Dejamos enfriar y agregamos los huevos de uno en uno hasta que se integren homogéneamente, introducimos la masa en la manga pastelera. Sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado hacemos trozos de unos 10 centímetros, espolvoreamos con azúcar glas y metemos al horno a 180° durante media hora y 10 minutos más con el horno apagado.

#### PARA LA CREMA PASTELERA:

En un cazo batimos los huevos con el azúcar la maicena y la vainilla. Cuando esté todo bien mezclado añadimos la leche. Ponemos al fuego, cuando hierva, bajamos el fuego al mínimo y esperamos a que espese. (En este caso añadiremos el cacao en polvo y lo mezclamos muy bien)

#### COBERTURA:

Calentamos la nata, agregamos el chocolate troceado. Dejamos que espese un poco.

Para montar los petisús, cortamos un extremo de los bollos y con la manga pastelera los rellenamos con la crema. Los terminamos cubriendo la parte superior con la cobertura de chocolate. Los Pasamos al frigorífico hasta que cuaje el chocolate superior.

<https://www.mepillasquisando.com>