



# PROFITEROLES

## De avena

### Tiempos

Preparación

15 minutos

Horneado

25 minutos



Fácil

## RECETA:

- ✓ Comenzar llevando a fuego la mantequilla junto con el agua, hasta que rompes hervor.
- ✓ Agregar la harina junto con los polvos de golpe y revolver rápidamente con una cuchara hasta que la masa se despegue de las paredes de la olla. Apagar el fuego.
- ✓ Revolver un poco más para enfriar.
- ✓ Agregar el huevo y revolver hasta integrar muy bien.
- ✓ Llevar la mezcla a una manga pastelera @mercadito\_crys y formar los repollitos sobre la lata del horno cubierta por una base antiadherente ideal el Mat de silicona.
- ✓ Horneamos a 180 grados por 15 minutos y luego bajamos la temperatura a 150 grados y la dejamos 10 minutos más.
- ✓ Dejamos enfriar y rellenamos con lo que prefieran.



## INGREDIENTES

- 20 gramos de mantequilla ocupe la vegana, reemplazable por aceite de coco, son aprox 2 cucharadas
- 1/3 taza de agua
- 1 huevo
- 1/2 taza de harina de avena
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear

Relleno:

- Natilla de coco o crema pastelera.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana