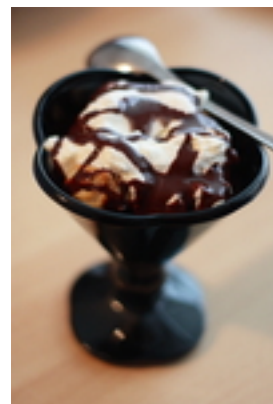


# Profiterol

## Profiterol



### Ingrediente :

Blat: 125 g faina, 3 oua, 200 ml apa, 75 g unt, 2 lingurite zahar.

Umplutura si decor: 400 ml lapte, o budinca de vanilie sau cacao, 250 ml smitina, un sos de ciocolata dupa preferinta

### Preparare :

Se pune la fiert apa cu untul, un praf de sare si zaharul. Cind incepe sa fiarba, se toarna dintr-o data faina, amestecind rapid pina cind aluatul se desprinde de pe fundul vasului. Se lasa putin sa se raceasca. Se adauga, pe rind, cele 3 oua. Se lasa sa se raceasca complet. Se pune hirtie de copt pe o tava intinsa si se iau cu lingura gramajoare de aluat care se repartizeaza cu distanta intre ele. Se coc la 170 grade Celsius, pe gratarul din mijloc, pina cind se rumenesc. Se lasa sa se raceasca. Se pune la fiert laptele si vanilia. Se lasa acoperit sa se raceasca. Se prepara budinca, dar nu cu 500 ml lapte ci cu 400, sa fie budinca mai tare. Se lasa sa se raceasca ca sa poata fi introdusa in gogosile de aluat. Eu folosesc o seringa de bucatarie, ca pentru creme si frisca, pentru a introduce budinca in gogosi. fiecare face cu ce are :). Dupa ce ati

terminat de umplut gogosile, bateti frisca cu putin zahar sau zahar vanilat, repartizati gogosile in pahare si puneti frisca, iar deasupra sosul de ciocolata. Sosul de ciocolata e din acela pentru inghetata. Sau puteti prepara unul singuri din cacao, zahar si apa.