

Croquembouche con Nutella®

Alta

1 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 24 RACIONES

120 g de Nutella®

Para la pasta choux:

185 ml de agua

165 g de mantequilla a punto pomada, cortada en dados

175 g de harina

25 ml de leche fresca entera

5 huevos

Una pizca de sal

Para el caramelo:

100 g de azúcar

50 ml de agua

ELABORACIÓN



1

Para la pasta choux, caliente ligeramente el agua con una pizca de sal en una cazuela e incorpore la mantequilla a dados a temperatura ambiente.

Una vez derretida la mantequilla, continúe calentando y añada toda la harina de una sola vez. Bata durante 1 minuto y a continuación mezcle con ayuda de una cuchara de madera.



2

Cuando la mezcla se despegue por sí sola de las paredes del recipiente, debería asemejarse a una esfera.

Retire la cazuela del fuego, deje que se enfríe y coloque la mezcla en un bol.

Bata los huevos en un bol aparte.



3

Bata la mezcla e incorpore gradualmente la leche. A continuación añada los huevos batidos.

Precaliente el horno a 220°.



4

Disponga papel para hornear sobre una bandeja de horno.

Con ayuda de una manga pastelera, forme montoncitos en espiral de unos 3 cm dejando un poco de distancia entre ellos. También puede realizar este paso usando dos cucharas.

Introduzca la bandeja en la parte inferior del horno. Transcurridos 10 minutos, baje la temperatura a 190°. Hornee durante 7 minutos. Retire del horno y deje enfriar.



5

Usando una manga pastelera, rellene cada montoncito de pasta choux con 5 g de Nutella®



6

Para preparar el caramelo, vierta el azúcar y el agua en una cacerola a fuego medio.

Espere hasta que el azúcar hierva. Cuando adquiera un tono dorado, retire la cacerola del fuego y unte la base de cada montoncito de pasta choux en el caramelo.

En una fuente para servir, coloque la pasta choux, desde la parte inferior a la superior, formando una pirámide.

¡Listo para disfrutar!