

Trabajo Practico N°2

Etiquetas HTML

En este ejercicio deberás utilizar las etiquetas HTML para poder escribir la siguiente receta y que quede lo más parecido posible al ejemplo que te dejo a continuación.

RECETA PROFITEROLES

Ingredientes

- 75 gr de Manteca
- 1 taza de harina
- 1 taza de agua
- 1 pitada de sal o azúcar
- 4 huevos (batidos un poco)
- 1 huevo para pintar
- Bandeja enmantecada

Preparación

Colocamos en la olla el agua con la manteca y sal a fuego moderado hasta que rompa el primer hervor.

Adicionamos el harina y mezclamos todo enérgicamente hasta obtener una masa lisa y sin grumos. También bajamos el fuego a mínimo.

Y aquí está el primer truco: el harina no hace falta tamizarla pero si es importante mezclar bien para no formar grupos.

Una vez que la masa esta lista incorporamos los huevos de a poco sin dejar de mezclar.

Y aquí dos detalles:

A- Si dejamos de mezclar se nos pueden cocinar las claras y perderíamos la masa.

B- Podemos retirar un poco del fuego. Si fuera necesario después podemos colocar nuevamente la olla a fuego lento.

Al terminar de incorporar los huevos tiene que quedar una masa firme, no muy dura pero lo suficientemente consistente para poder utilizar la manga de confitero.

Retiramos del fuego y enmantecamos las bandejas que vamos a utilizar.

Colocamos la masa en la manga y hacemos copitos o palitos en la bandeja.

Pintamos con huevo y horneamos entre 20 y 25 minutos a fuego moderado más bien bajo. O hasta que estén dorados.

Retiramos, dejamos enfriar y rellenamos a gusto.

Esta vez los rellené con crema mocca y otras con dulce de leche. Lo espolvoree con azúcar impalpable. Puede ser cobertura de chocolate.



Pd: Con esta misma masa se hacen los churros o rosquitas glaseadas!