

Profiteroles de Biscoff®

4 pasos
6-8 raciones

Haz que tu mesa navideña sea inolvidable con este sofisticado centro de mesa de Biscoff, tan impresionante a la vista como al paladar.

Ingredients

40-50 profiteroles pequeños listos para usar
100 g de crema para untar Biscoff
100 g de nata para montar (baja en grasa)

Para servir:

50-100 g de frutos rojos al gusto (por ejemplo, frambuesas, arándanos)
Azúcar glas
Crema para untar Biscoff

Preparación

1. Añade la crema para untar Biscoff y la nata para montar en un bol. Bate con una batidora eléctrica de mano hasta que la mezcla quede espesa y esponjosa.

2. Pasa la mezcla a una manga pastelera con una boquilla pequeña. Rellena los profiteroles con la mezcla de Biscoff haciendo un pequeño agujero en la base.

3. Coloca los profiteroles rellenos en una bandeja de servir formando un círculo para crear una corona (opcional: sumérgelos en caramelo para unirlos).

4. Añade con cuidado las frutas rojas que prefieras alrededor y entre los profiteroles. Remata con azúcar glas y un chorrito de crema para untar Biscoff derretida. Guárdalos en la nevera hasta que los vayas a servir.