



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.

Ingredientes

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.