

## Профитроли с начинкой из курицы, ананаса и творожного сыра

### Ингредиенты

#### Для заварного теста:

- Вода - 250 г (1 стакан)
- Сливочное масло - 100 г
- Мука - 250 г (1 стакан)
- Соль - 1 щепотка
- Сахар - 1 щепотка
- Яйцо - 3 шт

#### для начинки:

- Куриная грудка - от 1 курицы
- Сыр - твердый 100 г
- Сыр - творожный 1 баночка (200-250 г Almette , Hohland или Rikotta )
- Ананас - консервированный 4 кольца

#### для украшения:

- Огурец - свежий 1 шт
- Бasilik - маленький пучок (или другой зелени)
- Красная икра - баночка (150 г)



Рейтинг блюда: 4/5

### Процесс приготовления

1

В большом сотейнике нагрейте один стакан воды (250 мл) и нарезанное небольшими кубиками сливочное масло, 100 г (масло к моменту закипания воды должно всё раствориться, поэтому резать следует мельче). Доведите до кипения и всыпьте сразу всю просеянную муку (один стакан) смешанную с щепоткой сахара и щепоткой соли, не снимая с огня вымешивайте тесто лопаткой или миксером до тех пор, пока не останется комочков и пока оно не будет отставать от стенок.

2

Слегка остудите тесто, переложите в другую емкость и вбейте одно за другим яйца (3 шт), каждый раз после добавления яйца, прежде чем вбить следующее, следует вымешивать тесто до полной однородности. Тесто должно быть не жидким.

3

При помощи кондитерского мешка отсадите небольшие профитроли (см 4-5 ) на противень застеленный пергаментом (или коврик для выпечки). Между профитролями оставьте 3-4 см и выпекайте в разогретой до 180 градусах духовке 25-30 минут. На выходе получается 15 - 20 штук.

4

Вообще начинка может быть любой по вашему вкусу, я приготовила сытную начинку. Отварила куриную грудку и нарезала кубиками, твёрдый сыр натерла через тёрку, затем добавила нарезанный кубиками консервированный ананас и смешала с творожным сыром (крем-чиз), украсила листиками базилика, красной икрой и свежим огурцом.

Приятного вам аппетита :)