



Bombas de crema

Estas bombas rellenas de crema son un éxito, probá hacerlas, no te vas a arrepentir!

☐ **Ingredientes para la Masa:**

- ☐ 500 g Harina
- ☐ 2 huevos
- ☐ 25 g levadura en polvo
- ☐ 70 g azúcar
- ☐ 50 g margarina sin sal
- ☐ 200 cc leche tibia
- ☐ Aceite suficiente para freír

☐ **Ingredientes para la Crema Pastelera:**

- ☐ 2 yemas de huevo
- ☐ 50 g maicena
- ☐ 1/2 litro leche
- ☐ 150 gr azúcar
- ☐ 1 cucharada esencia de vainilla

☐ **Preparación de la masa:**

1-En un bowl colocar la harina en forma de volcán y agregar los huevos, el azúcar, la margarina a temperatura ambiente y la levadura, mezclar y agregar poco a poco la leche tibia hasta formar una masa homogénea pero no líquida.

2- Amasar hasta que se desprege de las manos, si es necesario agregar un poco de harina mientras se amasa.

3- Dejar descansar la masa tapada con un paño húmedo o una bolsa plástica, aproximadamente 1/2 hora hasta que doble su tamaño.

4- Luego vamos a formar varias bolitas y colocarlas en una bandeja, las tapamos nuevamente y dejamos por 1/2 hora más para que duplique su tamaño.

5- Freímos nuestras bombas, hasta que dore por los dos lados y cuando estén a temperatura ambiente, haremos un corte lateral cuidando de no cortar por completo para luego rellenarlas con la crema pastelera y decorar con azúcar granulada o en polvo.

□Preparación de la Crema Pastelera:

1- En una olla Mezclar todos los ingredientes y llevarlos a fuego lento hasta que se espese, esperar que enfríe y luego rellenar las bombas.

Lo podés hacer con una manga o simplemente con una cucharita, teniend mucho cuidado de no romper nuestras bomas...a disfrutar!