

# ECLAIRS DE MASCARPONE Y PISTACHOS

## Ingredientes:

Rinde: 8-10 porciones

### Pasta choux:

- 200 mL de agua
- 80 g de mantequilla
- 1/2 cucharadita de Natuvia Granulado
- 160 g de harina fuerte
- 4 huevos
- 1 pizca de sal

### Relleno

- 1/2 taza de yogurt griego
- 500 g de queso mascarpone
- 100 g de pistachos pelados sin sal
- 3 sobres de Natuvia con Probióticos

### Topping

- 1 taza de chispas de chocolate amargo
- 1/4 de taza de crema de leche
- 1 sobre de Natuvia con Probióticos

## Preparación:

1. Para la pasta choux, en una olla antiadherente vas a colocar el agua, la mantequilla, la sal y el Natuvia Granulado. Calentá a fuego medio removiendo regularmente.
2. Cuando la mantequilla se haya derretido y el agua haya comenzado a ebulir levemente a los lados, agregá la harina. Con ayuda de una paleta de madera o de una espátula fuerte, remové por unos dos minutos cocinando levemente todo hasta que se forme una masa uniforme y ya no se pegue en la olla. Apagá el calor y pasá la masa a un bowl para batidora.
3. Comenzá a batir la masa a velocidad media-baja, esto ayudará a que se enfríe. Cuando ya no le salga vapor y podás tocar la masa sin quemarte, empezá por agregar los huevos uno a uno, asegurándote de que se ha incorporado por completo antes de agregar otro.
4. Con ayuda de una manga pastelera y una boquilla, formá los eclairs en su forma alargada tradicional. Llevá al horno precalentado a 350 °F hasta que crezcan y doren por fuera, aproximadamente 20 minutos.
5. Para el relleno, en un procesador de alimentos, macerá los pistachos. Luego agregá el queso mascarpone, el Natuvia y el yogurt griego, con cuidado de no sobreprocesar pues se puede cortar el queso demasiado. Montá la crema en una manga pastelera con boquilla para rellenar, y haciendo huequitos debajo de cada eclair, rellenalos a gusto.
6. Para el topping de los eclairs, en un bowl de vidrio colocá el chocolate, la crema de leche y el sobre de Natuvia. Llévalo al microondas en periodos de 30 segundos, removiendo entre cada uno hasta lograr un ganache en el que podás sumergir levemente el eclair para decorar.
7. Rociales pistachos macerados por encima, y enfrialos por al menos 2 horas antes de disfrutar.