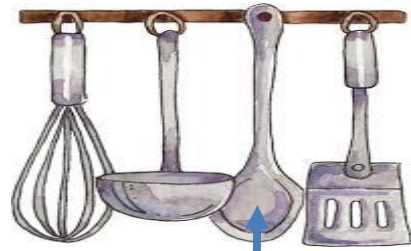


Title of Recipe

This recipe template is design to be printed on 4x6" index cards.
You may also print on regular paper and cut out the recipe card.



INGREDIENTS

2 cups	Chocolate Chips
2	Large eggs
1 cup	Butter
¾ cup	Browns Sugar
2 ¼ cup	Flour
1 tsp.	Baking Soda
1 tsp.	Salt
1cup	Chopped Nuts
1 tsp.	Vanilla Extract

DIRECTIONS

1. After entering the **title** of the recipe and a short **Description**, add the **Ingredients** to the left column.
2. To change the **tab** location for the ingredients, go to Tabs in the **Format** menu, or edit the Ingredients style.
3. If you need to modify column widths, go to Columns in the Format menu.
4. To choose your own back ground image, go to **Background>Printed Watermark** in the **Format** menu.
5. To add a border so that you can print on regular paper and cut out the recipe card, go to **Page Setup > Layout** tab > click on **Borders** > then choose the Box style.



1. Insertar Títulos y descripciones.
2. Insertar tabla para ingredientes, luego ocultar bordes.
3. Insertar cuadro de texto e ocultar borde (contorno dentro de Herramientas del Dibujo), insertar viñetas.
4. Insertar imágenes, después desplazar gracias al "Alinear texto" = Cuadrado.
5. Añadir borde insertando una forma (Rectángulo Redondeado) para el borde exterior de vuestra receta.

PROFITEROLES

Endulza tu vida con uno de nuestros profiteroles



INGREDIENTES

¼ Litro	Agua
100 gramos	Mantequilla
150 gramos	Harina
1 pizca	Sal
5 Unidades	Huevos
	Medianos
½ Litro	Nata
	Montada
200 gramos	Chocolate
	para fundir
4 Cucharadas	Mantequilla

PASOS A SEGUIR:

1. Para realizar nuestra receta de profiteroles caseros, coge un cazo y pon a **calentar el agua con la mantequilla y la sal**. Deberás ponerlo a fuego medio. Precalienta el horno a 210°C.
2. Una vez que la mantequilla se haya derretido y la mezcla rompa a hervir, incorpora la **harina de un solo golpe** y remuévelo todo con una cuchara de madera. No retires el cazo del fuego.
3. Deberás dejar la masa en el fuego hasta que se espese, se desprenda de las paredes y puedas manejarla con las manos. Para acelerar el proceso es necesario que no dejes de remover con la cuchara. En el momento en el que obtengas una **masa consistente**, retira el cazo del fuego y deja que se entibie.
4. Ahora que ya tienes una masa compacta, incorpora **los huevos de uno en uno** e incorpóralos. Es fundamental que no añadas un huevo hasta que el anterior esté completamente integrado en la mezcla. Asimismo, es posible que con cuatro de los huevos la masa quede perfecta y no requiera de quinto, dependerá del tamaño que tengan.
5. Hecho esto, **hornea los profiteroles caseros** durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados. Recuerda que durante el proceso de horneado no debes abrir la puerta del horno porque la masa no aumentaría de volumen y el resultado no sería el esperado.
6. Para Terminar rellenaremos nuestros profiteroles una vez enfriados con nata montada, y bañaremos sobre chocolate fundido sobre un poco de mantequilla.

