

PROFITEROLES RECHEADOS COM GELADO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 35 PROFITEROLES

250g de farinha
250 ml de água
50g de margarina
6 ovos
Sal q.b.
1 lata de leite condensado com 397g
400 ml de natas para bater
200g de chocolate em tablete
150 ml de natas



Tempo de preparação: 1 hora + 5 horas
Custo: 4.50 € | Custo por profiterole: 0.12 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/profiteroles-recheados-gelado-20037/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume a água.
Tempere com um pouco de sal e adicione a margarina.
Logo que comece a ferver, junte de uma só vez a farinha e mexa muito bem.
Quando formar uma bola, retire do lume e coloque numa tigela.
Deixe arrefecer um pouco.
Junte os ovos um a um e amasse muito bem entre cada adição.
2. Com a ajuda de duas colheres, faça bolinhos de massa e coloque num tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga.
Leve ao forno pré-aquecido nos 220° e deixe cozer aproximadamente 20 minutos até que fiquem douradinhos e ocós.
Depois de cozidos, retire-os.
3. Bata os 400 ml de natas até que fiquem fofas e volumosas.
Junte o leite condensado e bata tudo muito bem.
4. Faça um furo no fundo de cada profiterole e recheie com o creme, com a ajuda de um saco de pasteleiro ou uma seringa.
Coloque os profiteroles num tabuleiro com o furo virado para cima.
Leve ao congelador até que fiquem congelados.
5. Na hora de servir, leve ao lume os 125 ml de natas com o chocolate partido em pedacinhos.
Mexe até que o chocolate derreta e fique um creme.
No fim, se desejar, acrescente 30 ml de whisky ou um licor a gosto e mexa.
Sirva os profiteroles com o chocolate por cima.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com