

Vol-au-Vent com Creme de Queijo e Figos

INGREDIENTES PARA 24 VOL-AU-VENTS

24 mini vol-au-vents
24 colheres de café de doce de figo
1 gema de ovo
100 ml de natas para bater
100g de queijo fresco para barrar
2 colheres de sopa de açúcar em pó
1 pitada de canela em pó
2 a 3 figos sem pele cortados em pedacinhos



Tempo de preparação: 15 minutos + 1 hora
Custo: 7.00 € | Custo por vol-au-vent: 0.29 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/vol-au-vent-creme-queijo-figos-42669/>

PREPARAÇÃO

1. Coloque os vol-au-vent num tabuleiro de ir ao forno.
Leve-os ao forno pré-aquecido nos 170°C durante 5 minutos.
Passado os 5 minutos, retire-os e deixe arrefecer.

2. Entretanto faça o creme.
Numa tigela, coloque as natas e bata até que fiquem fofas e consistentes.
Enquanto bate, junte o açúcar em pó e bata até que fique chantilly.
Quando o chantilly estiver consistente, junte o queijo, a gema de ovo e a canela.
Bata até que fique um creme homogéneo.
Guarde no frigorífico enquanto prepara o resto da sobremesa.

3. Dentro de cada vol-au-vent, coloque uma colher de café de doce de figo.
Com a ajuda de um saco ou de uma seringa de pasteleiro, acabe de encher o vol-au-vent com o creme de queijo.
Por fim, decore com os pedacinhos de figo.
Guarde no frigorífico durante 1 hora até que tudo fique bem fresco.
Depois de frios, os vol-au-vents estão prontos a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!