

# CAROLINA'S

## INGREDIENTES

### MASSA (CHOUX)

Massa (choux) 250 ml água  
100 g manteiga  
150 g farinha de trigo peneirada  
4 ovos levemente batidos

### RECHEIO

350 g doce de leite cremoso  
ganache a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água e a manteiga e leve ao fogo para aquecer.  
Ao levantar fervura abaixe o fogo e adicione a farinha de trigo, misture.  
Mexa bem até obter uma massa firme e homogênea.  
Retire do fogo.  
Em uma batedeira (ou na mão) bata a massa para esfriar  
Adicione os ovos um de cada vez, mexendo a cada adição.  
Quando atingir uma massa lisa em ponto de fita estará pronta.  
Coloque em um saco de confeiteiro com bico perlê ou pitanga e molde as carolinas em uma assadeira untada.  
Asse a 180º C por 20 minutos e depois aumente para 230º C por 20 minutos até dourar.  
Retire as carolinas e deixe esfriar  
Recheie com o doce de leite usando um saco de confeiteiro e deixe descansar  
Passe a parte de cima na ganache de chocolate a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13993-carolinas.html>