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