

PROFITEROLES CLÁSSICO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de farinha de trigo

4 ovos pequenos

1 caixinha de creme de leite

1 tablete de chocolate meio amargo (170 g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva 1 xícara (chá) de água com a manteiga e o sal.

Adicione, de uma só vez, a farinha de trigo e mexa rapidamente até que a massa forme uma bola que se desprende da panela.

Em seguida, deixe amornar.

Transfira para uma batedeira, ligue e acrescente os ovos, um a um, batendo por cerca de 8 minutos ou até que a massa fique brilhante e lisa.

Com o auxílio de um saco de confeitar, modele porções da massa em 2 assadeiras grandes untadas com manteiga.

Leve ao forno médio (180° C) preaquecido por cerca de 40 minutos.

Após esse tempo, reserve até esfriarem.

Em um recipiente, aqueça o creme de leite em banho-maria e misture metade do chocolate até formar um creme homogêneo.

Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e recheie os profiteroles, perfurando seu fundo com o próprio bico de confeitar.

Em um recipiente, derreta o resto do chocolate em banho-maria.

Em seguida, transfira-o para um saco de confeitar com bico fino e faça fios de chocolate sobre os profiteroles.

Deixe a cobertura secar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14853-profiloress-classico.html>