

PROFITEROLES

INGREDIENTES

CAROLINAS:

Carolinas: 2 colheres (de chá) de manteiga

1/4 de xícara (de chá) de água

3 colheres (de chá) de trigo

1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 200 ml de sorvete

COBERTURA:

Cobertura: 50 g de chocolate meio amargo

2 colheres (de chá) de creme de leite

MODO DE PREPARO

Ligue o forno e deixe aquecer.

Aqueça a água em uma panela, derreta a manteiga e espere ferver.

Retire do fogo e acrescente a farinha, mexa com uma colher, de preferência de madeira.

Volte para o fogo baixo e continue mexendo até que a massa fique firme e comece a formar uma bola.

Isso deve demorar uns 5 minutos, reserve.

Bata brevemente o ovo em uma tigela.

Acrescente a massa e misture.

É um pouco complicado, não se assuste, é normal empelotar, continue mexendo com a colher ou com as mãos limpas.

A massa não é muito consistente, quando ela estiver homogênea estará pronta.

Ponha a massa em um saco plástico transparente e limpo.

Retire o ar e feche a extremidade.

Faça um furo na ponta e use como bico de confeiteiro, caso tenha um, use à vontade.

Em um tabuleiro forme bolas com a massa, não as faça muito próximas, pois a massa cresce.

Não é necessário untar.

Leve ao forno em fogo baixo a 200°C por, aproximadamente, 40 minutos até dourar.

Deixe resfriar para manusear com facilidade.

Corte as carolinas ao meio e recheie com sorvete.

Em fogo baixo, derreta o chocolate e acrescente o creme de leite.

Despeje sobre as carolinas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30321-profiteroles.html>