

PROFITEROLES COM SORVETE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 235 ml de água

115 gramas de manteiga sem sal em cubos

1 colher de chá de açúcar

1/2 colher de chá de sal

120 gramas de farinha

4 ovos

1 ovo ligeiramente batido

sorvete de morango

MOLHO DE CHOCOLATE:

Molho de chocolate: 120 ml de creme de leite fresco

115 gramas de chocolate picado

1 colher e meia de chá de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 375°C.

Unte duas assadeiras com um pouco de manteiga.

Ferva a água, a manteiga, o açúcar e o sal em uma panela.

Tire a panela do fogo e misture a farinha até ficar uniforme.

Coloque a panela de volta em fogo médio de 2 a 3 minutos mexendo sempre.

Tire a panela do fogo e transfira a mistura para uma tigela média.

Coloque 4 ovos e misture bem até ficar uniforme.

Com a massa ainda morna, use uma colher para fazer bolinhas do tamanho de uma noz na assadeira.

Pincele cada bolinha com o ovo batido.

Asse- os de 25 a 28 minutos, até ficarem dourados.

Transfira- os para uma grelha e deixe- os esfriar.

Forre uma assadeira com papel- manteiga.

Coloque bolas de sorvete nela.

Cubra com um filme plástico e leve ao congelador.

Ferva o creme de leite.

Coloque o chocolate em uma tigela e despeje o creme de leite.

Deixe descansar por 3 minutos e bata até ficar uniforme.

Adicione a manteiga e bata mais.

Corte cada profiterole ao meio e recheie com uma bola de sorvete.

Cubra cada um com o molho de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32297-profiteroles-com-sorvete.html>