

TORTA DE PROFITEROLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de água

1/2 xícara de manteiga sem sal

1 xícara de farinha de trigo peneirada

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

4 ovos

Silpat ou papel manteiga, saco de confeitar

RECHEIO:

Recheio: 200ml de leite

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de chocolate em pó

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

100 g de chocolate meio amargo

100 g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela misture o leite, o açúcar, a farinha e o chocolate. Mexa em fogo baixinho até formar um mingauzinho. Espere esfriar e coloque na batedeira o creme e a manteiga, bata bem. Adicione os chocolates derretidos e bata até ficar fofo.

Pronto é só rechear.

MONTAGEM:

Montagem: Monte já no prato em que você irá servir.

Cole os profiteroles recheados um ao lado do outro até completar o espaço todo.

Coloque parte do recheio em uma manga de confeitar e cubra todas as bombinhas com o creme. Cubra com o restante das bombinhas.

Decore com chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50624-torta-de-profiteroles.html>