

PROFITEROLES DE SUSPIRO

INGREDIENTES

MATERIAL NECESSÁRIO:

Material necessário: Papel manteiga

1 saco de confeiteiro

1 bico de confeiteiro formato pitanga

1 tabuleiro ou assadeira grande

MODO DE PREPARO

SUSPIRO:

Suspiro: Bater as claras em neve, acrescente o glúcor e, em seguida, as raspas de limão, continuar batendo até obter a consistência de merengue.

Utilizar o saco de confeiteiro, fazendo em forma de placas esferaladas . Assar em forno preaquecido a uma temperatura de 180°C por 50 minutos.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Em uma panela, coloque o chocolate , o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo até derreter e formar uma calda homogênea

MONTAGEM:

Montagem: Em um prato de sobremesa, monte em camadas uma placa de suspiros, uma bola de sorvete e outra placa de suspiros. Finalizar com chantilly e calda de chocolate (ainda quente).

Decore com morangos e as cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51330-profiteroles-de-suspiro.html>