

Sobremesas Bolos

# Profiteroles de Chocolate

52 min. Difícil Económico 6 doses

## Ingredientes

125 ml de água
80 g de farinha
40 g de açúcar
40 g de açúcar em pó
40 g de manteiga
1 pitada de sal
10 g de cacau em pó
4 0 ovos
250 ml de leite
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 309,6 kcal | 15%* |
| **Proteínas** | 7,6 g | 15%* |
| **Lípidos** | 16,8 g | 24%* |
| **Hidratos de Carbono** | 31,1 g | 12%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Prepare a massa choux: numa caçarola, verta 125 ml de água, 40 g de manteiga, 10 g de açúcar e uma pitada de sal. Deixe ferver.
2. Desligue o lume, adicione 80 g de farinha e 10 g de cacau em pó. Coloque ao lume e trabalhe a massa com uma colher de pau durante cerca de 5 minutos para a endurecer. A massa não se deve colar ao fundo.
3. Deixe arrefecer e depois adicione os 2 ovos, um a um, mexendo bem para obter uma massa lisa. Sobre o tabuleiro do seu forno coberto com papel vegetal, faça pequenos montes, com a ajuda de uma colher de chá. Leve ao forno durante cerca de 30 minutos sem abrir a porta do seu forno.
4. Prepare o creme: numa caçarola, aqueça ligeiramente os 100 g de chocolate para culinária Nestlé partido em pedaços com 250 ml de leite. Numa tigela, misture as 2 gemas e 30 g de açúcar e, em seguida, a colher de

sopa de farinha. Verta, pouco a pouco, o leite com chocolate e misture. Volte a colocar o conteúdo numa caçarola e deixe engrossar em lume médio durante cerca de 2 minutos.

5 Recheie as suas profiteroles com este creme de pasteleiro e depois polvilhe com açúcar em pó ou com cacau.