

Sobremesas Bolos

Profiteroles Recheados

45 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

2,5 dl de água
1 c. de sopa de açúcar
60 g de manteiga
125 g de farinha
4 0 ovos
0 manteiga para untar q.b.
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
3 0 gemas de ovo
250 ml de Natas LONGA VIDA
2 c. de sopa de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	402,3 kcal	20%*
Proteínas	7,9 g	16%*
Lípidos	14,1 g	20%*
Hidratos de Carbono	52,6 g	20%*

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

Preparação

1. Comece por preparar a massa. Leve ao lume a água com o açúcar e a manteiga e, quando começar a ferver, junte-lhe a farinha de uma vez só, mexendo sempre, sem tirar do lume, até a massa se descolar do tacho.
2. Retire do lume, deite a massa numa tigela e deixe-a arrefecer um pouco.
3. Adicione os ovos, um a um, mexendo sempre após cada adição.
4. Unte um tabuleiro com manteiga, deite a massa num saco de pasteleiro com boquilha, e disponha no tabuleiro pequenos montinhos de massa, bem espaçados entre si.

5 Leve o tabuleiro ao forno, a 200ºC, durante cerca de 25 minutos.

6 Retire do forno e deixe os profiteroles arrefecerem.

7 PARA O CREME:

8 Deite o leite condensado num tacho, junte-lhe as gemas, mexa e leve a lume brando, sem parar de mexer.

9 Quando começar a ferver, retire, junte a baunilha, volte a mexer e deixe arrefecer.

10 PARA O RECHEIO:

11 Bata as natas bem frescas, com o açúcar, em chantilly.

12 Dê um corte nos profiteroles e recheios com este chantilly.

13 Sirva com o creme.

14 Nota: Também pode substituir este recheio por recheio de gelado.