

Sobremesas Bolos

Profiteroles com Recheio de Café

40 min. Médio Moderado 8 doses

Ingredientes

5/4 dl de água
50 g de manteiga
125 g de farinha
4 ovos
uma pitada da sal
2 c. de sopa de licor de café
2 c. de sopa de açúcar
1 folha de gelatina incolor
2 c. de chá de NESCAFÉ Clássico
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
1 c. de sopa de tiras de casca de laranja (bem finas)
50 ml de Natas LONGA VIDA
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	390,2 kcal	20%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	16,8 g	24%*
Hidratos de Carbono	36,8 g	14%*

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

Preparação

1. Coloca a gelatina de molho em água fria.
2. Leva a lume forte uma caçarola com água, a manteiga, o sal e uma colher de sopa de açúcar.
3. Deixa a água ferver e deita a farinha, mexendo até que a massa forme uma bola e se separe do fundo da caçarola.

4 Deixa a massa amornar ligeiramente e adicione os ovos, um a um.

5 Coloca a massa num saco de pasteleiro com boquilha lisa e forma bolas do tamanho de uma noz sobre a placa molhada.

6 Coloca na parte central do forno, previamente aquecido (225ºC), durante 20 a 25 minutos, até ficarem dourados.

7 Pica os profiteroles de um lado com uma faca afiada, de forma a libertar o calor.

8 RECHEIO:

Bate as Natas LONGA VIDA com o açúcar. Retira a gelatina da água, junta o licor e o NESCAFÉ e derrete em banho-maria. Por fim, adiciona as natas batidas e mistura.

9 Introduz o recheio num saco de pasteleiro com boquilha lisa, insere a boquilha na base dos profiteroles e recheia-os.

10 MOLHO DE CHOCOLATE:

Parte o Chocolate para Culinária NESTLÉ Sobremesas, junta-lhe 3 colheres de água e deixa derreter em banho-maria.

11 Mistura as Natas LONGA VIDA e a casca de laranja com o Chocolate para Culinária NESTLÉ Sobremesas.

12 Deita o molho sobre os profiteroles. Serve em prato redondo.