



Sobremesas Bolos

## Éclair de chocolate perfumado de gengibre

60 min.

Médio

Moderado

4 doses

### Ingredientes

- 200 ml de água
- 100 g de manteiga
- 1 casca de limão
- 1 pé de Hortelã (chocolate)
- 1 q.b pitada de sal
- 100 g de farinha
- 1 c. de sobremesa de açúcar granulado
- 1 c. sobremesa de açúcar em pó
- 3 ovos
- 400 ml de Natas LOMGA VIDA
- 1 c. sobremesa Gengibre ralado

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	649,3 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	26,4 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	47,8 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Leve ao lume 200ml de água e misture a manteiga, a casca de limão e hortelã chocolate (também pode ser hortelã "normal") e deixe ferver.
- 2 Quando ferver retire do lume e adicione o sal, a farinha e o açúcar granulado e mexa bem até que a massa se solte do fundo e das laterais.
- 3 Volte ao lume e deixe a massa "secar" um pouco.
- 4 Retire novamente do lume, deixe a massa arrefecer e quando fria adicione os ovos um a um e vá batendo bem.

- 5 Forre um tabuleiro com papel vegetal e com um saco de pasteleiro espalhe a massa com o tamanho que pretender. (Se não tiver um saco de pasteleiro pode usar um saco de congelação. Basta colocar a massa no seu interior e cortar uma das pontas).
- 6 Leve ao forno por cerca de 40 minutos. Para verificar se a massa está cozida, espete um palito, se este sair "sequinho" está na hora de desligar o forno.
- 7 Quando cozidos, retire do forno e deixe arrefecer.
- 8 Bata 200ml de natas e adicione o açúcar em pó.
- 9 Quando a massa do éclair tiver fria, corte ao meio e recheie com o auxílio do saco de pasteleiro (ou uma colher).
- 10 Leve 200ml de natas a ferver e parta o chocolate aos pedaços e coloque numa taça.
- 11 Quando as natas levantarem fervura, junte-as aos pedaços de chocolate previamente cortados e adicione o gengibre ralado e misture bem com uma vara de arame.
- 12 Com uma colher, adicione a mistura do chocolate ao éclair e decore a gosto.