



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

<b>Energia</b>	402,3 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	7,9 g	16%*
<b>Lípidos</b>	14,1 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 200°C, 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.