



Profiteroles

maravilhosos...

Ingredientes

Massa:

500g Massa Choux
500g ovos
450g água quente

Recheio:

150g Creme Pasteleiro
150g açúcar
450g água

Cobertura:

Ganache Cremosa Negra

Preparação

- 01** Na batedeira, misture a **Massa Choux** com a água quente em velocidade média por 2 minutos. Junte os ovos um a um e bata até ficar uma massa bem ligada.
- 02** Coloque a massa num saco de pasteleiro (com o bico liso) e faça pequenas bolinhas sobre um tabuleiro de forno, previamente forrado com papel vegetal.
- 03** Leve ao forno pré-aquecido a 200°C, durante cerca de 30 minutos. **Não abra a porta do forno durante a cozedura.** Deixe arrefecer completamente antes de recheiar.
- 04** Para o recheio junte o **Creme Pasteleiro** com o açúcar e a água. Bata em velocidade rápida cerca de 2 minutos.
- 05** Coloque o recheio num saco de pasteleiro. Com o auxílio de uma faca/tesoura faça um furo na base de cada profiterole para introduzir o recheio.
- 06** Depois de recheados, banhe os profiteroles na **Ganache Negra Cremosa**, previamente aquecida no micro-ondas ou banho-maria.