

Sonhos Recheados

sonhos achocolatados...

Ingredientes

500g Massa Choux
500g ovos
450g água a ferver
Nocciola Intensa

Preparação

- 01** Misture a **Massa Choux** com a água em velocidade média durante cerca de 2 minutos.
- 02** Junte os ovos um a um e bata entre cada adição até obter uma massa bem ligada.
- 03** Com ajuda de duas colheres, deposite porções de massa em óleo não muito quente e frite até que estejam bem douradas.
- 04** Faça pequenas bolas com a ajuda de duas colheres e frite lentamente em óleo não muito quente.
- 05** Coloque um tabuleiro com papel absorvente e passe por açúcar ainda quentes.
- 06** Faça um furo com uma faca/tesoura e recheie com **Nocciola Intensa**.

