



Sobremesas Bolos

Profiteroles Recheados

3 45 min.

Fácil

Económico

X 8 doses

Ingredientes

2,5 dl de água

1 c. de sopa de açúcar

60 g de manteiga

125 g de farinha

40 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

| Energia | 402,3 kcal | 20%* |
|------------------------------------------------------|------------|------|
| Proteínas | 7,9 g | 16%* |
| Lípidos | 14,1 g | 20%* |
| Hidratos de Carbono | 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.

Leve o tabuleiro ao forno, a 200°C, durante cerca de 25 minutos.

Retire do forno e deixe os profiteroles arrefecerem.

PARA O CREME:

Deite o leite condensado num tacho, junte-lhe as gemas, mexa e leve a lume brando, sem parar de mexer.

Quando começar a ferver, retire, junte a baunilha, volte a mexer e deixe arrefecer.

PARA O RECHEIO:

Bata as natas bem frescas, com o açúcar, em chantilly.

Dê um corte nos profiteroles e recheios com este chantilly.

Sirva com o creme.

Nota: Também pode substituir este recheio por recheio de gelado.