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

Energia	649,3 kcal	32%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	26,4 g	38%*
Hidratos de Carbono	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.