

Profiteroles com Cobertura de Chocolate

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2dl de água
1 pitada de sal
80gr de manteiga
casca de 1 limão
120gr de farinha
4 ovos

Cobertura:

2dl de natas
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de açúcar em pó
200gr de chocolate

Recheio:

2dl de natas
2 colheres de sopa de açúcar em pó

Preparação:

Num tacho, coloque a água, 1 pitada de sal, a manteiga, a casca de limão e leve ao lume.
Quando estiver a ferver, junte a farinha e deixe cozer mexendo sempre, até a massa se soltar do fundo do tacho.
Deixe arrefecer um pouco. Junte os ovos, batendo sempre até aumentar de volume.
Coloque a massa no saco de pasteleiro e faça montinhos.
Leve ao forno a 180°C num tabuleiro untado durante 20 minutos.

Cobertura:

Leve ao lume as natas com a manteiga e o açúcar em pó.
Junte o chocolate e misture até ficar homogéneo.
Retire do lume e deixe arrefecer um pouco

Recheio:

Bata as natas com o açúcar em pó.