

MASSA CHOUX



INGREDIENTES

- 160G FARINHA TIPO 65
- 250G ÁGUA
- 100G DE MANTEIGA
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 1 PITADA DE AÇÚCAR
- 4 OVOS MÉDIOS (TEM MESMO DE SER MÉDIOS)

CONFEÇÃO

1. Lâmina de amassar/triturar.

2. Na taça colocar a água, a manteiga, o sal, o açúcar e programe velocidade 1, 100° por 5 minutos.

3. Juntar a farinha de uma vez só e programe velocidade 5 durante 1 minuto.

4. Retirar a taça da base e deixar a massa arrefecer 20/30 minutos. Colocar novamente a taça na base e programar velocidade 6 por 3 minutos.

5. Adicionar cada ovo com intervalos de 30 segundos (para ficarem bem batidos) através do buraco da tampa de vapor. Colocar a massa dentro de um saco pasteleiro e deixar repousar durante 30 minutos.

7. Pré-aquecer o forno a 180°. Num tabuleiro forrado com papel vegetal, faça pequenos montes, separados uns dos outros, com a ajuda do saco de pasteleiro. Reduza a temperatura para 160° e leve ao forno cerca de 30 a 40 minutos ou até que fiquem dourados. Deixe os choux arrefecerem dentro do forno com a porta entreaberta.

9. Nota: Para além dos profiteroles pode fazer Éclairs (rins), Paris Brest ou um St. Honoré .

10. Receita adaptada de <http://www.cocoebaunilha.com/2012/03/choux-com-creme-de-cafe.html?m=1> por Virgínia Almeida

11. Foto retirada da internet
