

# MINI PROFITEROLES COM MOLHO DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Deite a água na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte a margarina e a pitada de sal e programe a 100°C, durante 10 minutos, na velocidade 3. Depois junte a farinha e programe a 100°C, durante 2 minutos, na velocidade 6. Retire a massa do robot e deixe-a arrefecer.
2. Coloque novamente a massa na taça, programe na velocidade 9 durante 20 segundos e junte os ovos, um a um, pelo orifício da tampa. Retire a massa da taça e coloque-a num saco de pasteleiro com boquilha lisa. Unte 3 tabuleiros de forno com margarina, disponha-lhe a massa em montinhos, separados uns dos outros, e leve depois ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 30 minutos ou até que fiquem cozidos e douradinhos. Retire do forno, descole os profiteroles, deixe-os arrefecer, faça-lhes um furo na parte de baixo e reserve-os.
3. Encaixe o acessório batedor na taça do robot, deite-lhe 450 ml das natas e programe durante 3 minutos na velocidade 7. Adicione 100 g do açúcar e programe mais 1 a 2 minutos na velocidade 7, verificando sempre a textura até ficar em chantilly. Coloque num saco de pasteleiro com boquilha muito fina e recheie os profiteroles.
4. Mude para a lâmina picadora, deite-lhe o chocolate partido em pedaços e pique 30 segundos na velocidade 12. Junte depois as restantes natas e o resto do açúcar e programe a 80°C, durante 4 minutos, na velocidade 6. Regue os profiteroles com este molho de chocolate e sirva.

## INGREDIENTES

- 600 ML DE NATAS PARA BATER FRIAS
- 350 G DE FARINHA
- 200 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE CHOCOLATE EM BARRA
- 70 G DE MARGARINA
- 6 OVOS
- 500 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- MARGARINA PARA UNTAR