

PROFITEROLES



INGREDIENTES

- 80 G MANTEIGA
- 150 G FARINHA
- 4 OVOS
- 0,5 L GELADO DE BAUNILHA
- 200 G CHOCOLATE PRETO
- 20 CL NATAS
- SAL

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 240 °C (T. 7-8). Coloque 25 cl de água, a manteiga cortada aos cubos e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione a velocidade 3 a 90 °C durante 8 min. No final do programa, junte a farinha e misture na velocidade 6 durante 2 min. Coloque a mistura numa taça à parte e lave a taça de preparação. Volte a colocar a massa na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 6 e junte os ovos, um de cada vez. Deixe em funcionamento durante 2 min.
2. Utilizando um saco de pasteleiro, coloque pequenos montinhos num tabuleiro coberto com papel vegetal. Deixe cozer no forno durante 20-25 min. sem nunca abrir a porta do forno.
3. Coloque o chocolate partido em pedaços e as natas na taça com a lâmina para amassar/triturar e derreta a 60 °C na velocidade 4 durante 5 min. Raspe as laterais da taça e misture na velocidade 7 durante 1 min. Faça cortes ligeiros na massa e guarneça com gelado de baunilha. Sirva de imediato com o chocolate quente.