



© Ferrero, 2016

BOLINHOS DE CHOUX COM NUTELLA®

Brioche | Vegetariana | Almoço | Lanche da tarde | Jantar | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un.

INGREDIENTES PARA O BISCOITO CROCANTE (PARA 20 DISCOS)

- 25 g de manteiga
- 25 g de farinha de trigo mole
- 25 g de açúcar de confeiteiro
- 25 g de farinha de amêndoa

INGREDIENTES PARA O PÃO (PARA 20 PÃES)

- 31 g de leite gordo
- 31 g de água
- 28 g de manteiga
- 2 g de açúcar refinado
- 1 g de sal

- 40 g de farinha para pães forte
- 2 ovos pequenos

MODO DE PREPARAÇÃO:

Misture todos os ingredientes até formar uma massa macia. Estenda a massa com o rolo sobre papel manteiga até ficar com uma espessura de cerca de 3 mm. Use um corta massas para cortar discos de 3 cm, coloque-os no congelador.

MODO DE PREPARAÇÃO:

Peneire a farinha e adicione o sal e o açúcar.

Coloque o leite, a água e a manteiga numa panela até ferver. Adicione gradualmente a farinha e deixe cozinhar durante cerca de 3 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau para manter a mistura macia. Irá formar-se uma ligeira crosta no fundo da panela.

Transfira para uma batedeira e use as varas de amassar para continuar a misturar a uma velocidade moderada até a massa estar fria.

Cuidadosamente, adicione o primeiro ovo, batendo sempre. Assegure-se que fica bem misturado na massa antes de adicionar o segundo. A massa deverá ficar macia e uniforme.

Transfira para um saco de pasteleiro com um bico liso (1 cm de diâmetro). Forme pequenas bolas com cerca de 8 g (2,8 cm de diâmetro).

Coloque um biscoito crocante congelado por cima de cada pão.

A receita deverá dar para fazer 20 pães.

Leve imediatamente ao forno a 185°C durante 15 minutos.

Quando estiverem frios, recheie cada pão de choux com 7,5 g de Nutella.

Dois pães constituem uma porção.