



PROFITEROLES DE NATAL DE MASSA FOLHADA COM NUTELLA

Bolos / Minibolos | Vegetariana | Lanche matinal | Almoço | Natal



Para 16 profiteroles

INGREDIENTES

Para a massa folhada:

125 ml de água
75 g de farinha
50 g de manteiga
20 g de açúcar
2 ovos
1 pitada de sal

Para o biscoito:

50 g de manteiga amolecida
50 g de açúcar mascavado
50 g de farinha
80 g de Nutella

PREPARAÇÃO

Prepare o biscoito:

Misture a manteiga, a farinha e o açúcar até obter uma pasta macia.

Estenda até obter uma massa fina entre duas folhas de papel vegetal, e guarde no frigorífico.

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

Prepare a massa folhada:

Bata os ovos numa tigela pequena.

Aqueça a manteiga, a água e o açúcar a lume brando, e adicione a farinha de uma só vez. Bata vigorosamente até secar a massa.

Tire do lume, adicione os ovos batidos e continue a bater.

Coloque a massa numa manga de pasteleiro com um bico liso.

Com a manga de pasteleiro, forme os profiteroles em cima de uma folha de papel vegetal, e coloque os biscoitos do mesmo tamanho em cima.

Coza no forno durante 30 minutos, sem nunca abrir a porta!

Quando os profiteroles arrefecerem, utilize o dispensador electrónico para deitar cerca de 5 g em cada profiterole.

Faça uma pirâmide com os profiteroles. Pode decorar os profiteroles com uma pequena gota de Nutella no topo.
