

# Profiteroles com chantilly de laranja e Nutella®

Difícil

2 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 36 PORÇÕES

#### Para o craquelin:

50 g de manteiga

60 g de açúcar mascavado

60 g de farinha de pastelaria

1 pitada de sal

#### Para os profiteroles:

75 ml de água

75 ml de leite gordo

3 g de sal

3 g de açúcar

65 g de manteiga amolecida

3 ovos

80 g de farinha para pão

#### Para o recheio:

180 g de Nutella®

## INSTRUÇÕES



1

Comece por elaborar o craquelin: misture todos os ingredientes do craquelin.



2

Numa folha de papel vegetal, estenda a massa do craquelin até obter uma espessura de 3 mm e coloque no frigorífico.



3

Entretanto, prepare os profiteroles: junte numa tacho o leite, a água, o sal, o açúcar e a manteiga, e leve ao lume até ferver.

**4**

Enquanto a mistura estiver a aquecer, adicione a farinha peneirada e mexa vigorosamente com uma colher pau até se formar uma crosta dourada no fundo do tacho.

**5**

Deixe arrefecer. Bata os ovos, adicionando-os um a um, até obter uma mistura macia.

**6**

Pré-aqueça o forno a 210 °C e coloque a grelha do forno na prateleira inferior.

Coloque papel vegetal em cima de um tabuleiro para o forno e, com a ajuda de uma manga de pasteleiro, faça pequenos círculos de 3 cm de diâmetro.



**7**

Retire a massa de craquelin do frigorífico.

Corte a massa fria com um molde redondo de 3 cm para obter discos.

**8**

Coloque os discos de craquelin frio em cima dos círculos feitos previamente.

Coza durante 15-18 minutos, até adquirem uma cor castanha dourada.

**9**

Para elaborar o chantilly de laranja, bata as natas com o açúcar e rale a casca de laranja.

## Apresentação final