

Carolina de doce de leite com cobertura de chocolate

Tempo de preparo

 60 minutos

Rendimento

 60 unidades

Sobre a Receita

A Carolina de Doce de Leite com Cobertura de Chocolate é uma deliciosa sobremesa que combina a leveza da massa choux com o sabor rico e cremoso do doce de leite, finalizada com uma

Ingredientes

1. Leite - 0,125Kg
2. Água - 0,125Kg
3. Margarina - 0,11Kg
4. Sal - 0,005Kg
5. Açúcar - 0,005Kg
6. Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,15Kg
7. Ovos - 0,225Kg
8. Doce de leite para recheio - 0,9Kg
9. Chocolate para cobertura - a gosto

Modo de Preparo

- 1 Leve ao fogo a água com a Margarina, o sal e o açúcar até levantar fervura.
- 2 Retire a panela do fogo e misture com a Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria, até homogeneizar. Bata em batedeira até esfriar (use batedor tipo Leque).
- 3 Acrescente os ovos aos poucos, bata até obter uma massa homogênea.
- 4 Com o auxílio de uma manga de confeitaria e um bico frizado, pingue sobre um tapete de silicone.
- 5 Asse (forno de lastro 155°C ou forno turbo 125°C) por aproximadamente 30 minutos.
- 6 Depois que esfriarem fure na parte de baixo das Carolinas e recheie com o doce de leite usando uma manga e um bico de confeitaria liso.
- 7 Cubra a parte superior com chocolate derretido.