



Choux cream



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

MASSA CHOUX

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Ovo	5 unidades	250 g
Açúcar	Meia xícara (chá)	70 g

CREME DE BAUNILHA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gema de ovo	4 unidades	80 g
Açúcar	Meia xícara (chá)	75 g
Leite	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Farinha de trigo	4 colheres (sopa)	40 g
Aroma de baunilha	1 colher (chá)	5 ml

Modo de Preparo

- 1.** Faça a massa: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e a água, e leve ao fogo alto para aquecer. Quando levantar fervente, junte a farinha de trigo peneirada, mexendo sem parar por 5 minutos, ou até a massa ficar homogênea e desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe amornar. Acrescente o ovo, um a um, e misture bem a cada adição, até formar uma massa lisa.
- 2.** Transfira a massa para um saco de confeitar com bico liso e grande (cerca de 2 cm de diâmetro). Em uma GN untada, pingue em movimento circular 12 esferas de mesmo tamanho, deixando um espaço de 2 cm entre elas. Leve ao forno baixo (140 graus), preaquecido, por 1 hora, ou até estar cozido por dentro e dourado por fora. Retire do forno e reserve.
- 3.** Faça o creme: em uma panela média, coloque a gema, o açúcar e o leite, misture e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a farinha peneirada, mexendo sem parar por 5 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo, coloque o aroma de baunilha. Transfira para um saco de confeitar com bico liso e médio (cerca de 1 cm de diâmetro), e reserve na geladeira por 1 hora.
- 4.** Perfure o fundo da massa choux com o bico do saco de confeitar, e recheie até preenche-lo completamente. Polvilhe com o açúcar de confeiteiro e sirva em seguida.