



Ovo beneditino com massa choux



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

MOLHO HOLANDÊS PRÁTICO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Mostarda amarela	2 colheres (sopa)	34 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,4 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bacon (em fatias)	24 fatias médias	312 g
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Ovo	12 unidades	600 g

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. Ao levantar fervura, 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, 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 molho: em uma panela pequena, coloque 300 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente diluído no restante do leite, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e, após esfriar, adicione a mostarda, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, a pimenta-do-reino e o limão, e misture. Reserve aquecido.
4. Em uma frigideira grande, coloque o bacon e leve ao fogo alto para aquecer. Frite-o em sua própria gordura por 5 minutos, ou até dourar. Retire do fogo, escorra e reserve.
5. Em outra frigideira, coloque o óleo e um aro metálico de 10 cm. Disponha o ovo dentro dele, tampe e frite por 7 minutos, ou até a gema estar totalmente cozida. Repita o processo com todos os ovos.

6. Monte o ovo beneditino: sobre a massa assada, disponha duas fatias de bacon, um ovo frito e regue com o molho reservado, repetindo o processo com o restante dos ingredientes. Sirva em seguida.