

Éclair de Chocolate com Cream Cheese



Ingredientes da Massa

- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- ½ xícara (chá) de manteiga (100g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (150g)
- 3 ovos

Ingredientes do Recheio

- 1 pote de cream cheese (280g)
- ¼ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (50g)

Ingredientes da Cobertura

- 500 g de chocolate hidrogenado derretido
- Confeitos para decorar



www.altoalegre.com.br

Éclair de Chocolate com Cream Cheese

Modo de Preparo da Massa

Em uma panela ferver a água com a manteiga, juntar a farinha e cozinhar, mexendo sempre até formar uma massa que desprenda do fundo da panela. Transferir para a batedeira e adicionar os ovos, bater até formar uma massa grossa. À lápis, desenhar corações em uma folha de papel manteiga. Usar esse papel para forrar uma forma. Transferir a massa para um saco de confeitar com bico liso e preencher cada coração desenhado no papel. Levar ao forno médio (180° C) e assar até a massa crescer e os corações ficarem douradinhos. Deixar esfriar e corta-los no sentido horizontal para aplicar o recheio.

Modo de Preparo do Recheio

Na batedeira bater o creme e o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** até misturar bem. Recheiar os corações.

Modo de Preparo da Cobertura

Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas em potência baixa por aproximadamente 2 minutos. Aplicar sobre os corações, colocar os confeitos, deixar secar e servir.



www.altoalegre.com.br

Éclair de Chocolate com Cream Cheese

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio
Tempo de Preparo: 2 horas
Rendimento: 24 corações



www.altoalegre.com.br