

Éclair de Chocolate com Cream Cheese

Ingredientes

Massa

- 1 xícara de água
- ½ xícara de manteiga
- 1 xícara de farinha de trigo
- 3 ovos

Recheio

- 280g de cream cheese
- ¼ xícara de Açúcar Refinado ALTO ALEGRE

Cobertura

- 500g de chocolate ao leite hidrogenado



Modo de preparo

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 deixando um espaço de 2,5cm entre eles, e forrar uma forma. Untar o papel com manteiga. Transferir a massa para um saco com bico de confeitar 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 cortá-los no sentido horizontal para aplicar o recheio.

Recheio

Na batedeira bater o cream cheese e o Açúcar Refinado ALTO ALEGRE até misturar bem. Recheiar os corações.

Cobertura

Derreter o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência baixa. Aplicar sobre os corações, deixar secar e servir.



Éclair de Chocolate com Cream Cheese

Rendimento: 24 porções

Tempo de preparo: 2 horas

Dificuldade: Médio