

O sabor de bolinhos de choux com menta e pedaços de chocolate é o melhor sabor de sorvete de todos os tempos – e eu não aceito opiniões contrárias! É a combinação perfeita de cremoso e refrescante, e os pedaços de chocolate oferecem uma textura tão agradável – nenhuma férias está completa sem algumas colheradas. Esses bolinhos de choux são uma celebração do meu amor pelo sabor. A casca crocante de craquelin, por outro lado, quase imita o sabor de um cone de sorvete e nunca falha **betwill** me transportar para dias mais ensolarados.

Bolinhos de choux de menta com pedaços de chocolate

Preparo **40 min**

Cozinhar **30 min**

Infundir **20 min**

Faz **10**

Para o craquelin

40g de manteiga

40g de açúcar mascavo

50g de farinha de trigo

Para a massa choux

60ml de leite

50g de manteiga sem sal

75g de farinha de trigo

Uma pizca de sal

3 ovos grandes , batidos

Para o recheio

400ml de creme duplo

15g de hortelã fresca

2 colheres de sopa de açúcar betwill pó , mais extra para acabar

¼ de colher de chá de extrato de menta

50g de chocolate escuro , finamente picado

Aqueça o forno a 190C (170C ventilador)/375F/gás 5, e forre uma grande bandeja para assar com papel folha untado.

Coloque o manteiga e o açúcar para o craquelin **betwill** em uma tigela e misture para combinar.

Adicione a farinha e misture para uma pasta lisa. Coloque a massa entre duas folhas de papel folha untado, enrole até ficar com 2-3mm de espessura, então coloque **betwill** em uma bandeja e congele por 15 minutos.

Para a massa choux, coloque o leite, a manteiga e 60ml de água **betwill** em uma panela e leve a ferver. Adicione a farinha e o sal, então misture continuamente até que a massa comece a se juntar. Cozinhe por um minuto a mais, até que a massa se desprenda limpa do pote.

Clique aqui ou escaneie para experimentar essa receita e muitas outras com uma [assinatura grátis de 14 dias da Feast](#).

Resfrie a massa choux **betwill** em uma tigela por cinco minutos. Despeje os ovos batidos pouco a pouco, batendo bem entre cada adição – a mistura será granulosa no início, mas ela irá se juntar. Continue batendo os ovos até a mistura ficar relutante **betwill** cair da colher – ela deve manter uma forma de V quando você levantar a colher do tigela (você pode não precisar de todos os ovos).

Transfira para uma saca-rolha. Pipe a massa choux **betwill** círculos de 4cm na bandeja

Editor's note: Uma versão desta história apareceu no boletim de notícias científicas Wonder Theory da **betwill . Para recebê-lo **betwill** seu barramento de entrada,**

assine gratuitamente <a href="

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betwill

Palavras-chave: **betwill - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-08