

Éclairs rosa

Sobremesa —    60 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/eclairs-rosa



Ingredientes

200 g de farinha
2 c. sopa de açúcar
1 chávena de água
120 g de manteiga
Sal q.b.
4 ovos S
1 chávena de natas
2 c. sopa de sumo de limão
1 limão (raspa)
½ chávena de açúcar em pó
Corante alimentar rosa q.b.
1 c. sopa de água

Confeção

1. Numa taça, misture a farinha e o açúcar.
2. Numa panela, coloque a água e a manteiga e aqueça até a manteiga se dissolver.
3. Retire a panela do lume e junte-lhe a mistura de farinha e uma pitada de sal.
4. Mexa energicamente, até a massa formar uma bola.
5. Volte a levar ao lume e continue a mexer sem parar cerca de 1 minuto. Retire e coloque a bola de massa numa taça. Deixe arrefecer.
6. Bata os ovos numa taça e acrescente-os aos poucos à massa arrefecida, envolvendo bem com uma vara.
7. Verta toda a massa num saco de pasteleiro e forme os éclairs num tabuleiro forrado com papel vegetal.
8. Leve-os ao forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 35 minutos.
9. Retire-os, pique-os com o garfo e baixe o forno para 160°C.
10. Volte a pôr os éclairs no forno por mais 10 minutos.
11. Prepare o creme, batendo as natas até ficarem firmes.
12. Junte de seguida o sumo e a raspa de limão e 3 c. sopa de açúcar em pó e continue a bater por mais 1 minuto.
13. Encha os éclairs com esta mistura.

14. Dissolva o açúcar em pó e um pouco de corante alimentar na água até formar uma pasta (para uma consistência mais líquida, acrescente mais água, para que fique mais densa, junte mais açúcar em pó) e cubra os éclairs com a mesma.

15. Decore-os com flores comestíveis.