



Receita: Carolina com Paçoquita

Carol,
Carol, Carol, Carolina...essa receita é tão delícia que me faz até cantar.

Afinal,
quer alegria maior do que comer um doce tradicional com um recheio que é fora de série? Então, bora fazer essa parada aí. Anote o passo a passo e também faça parte do coro de: - hummmmmmmmm!

Ingredientes

Massa

$\frac{1}{2}$
xícara (chá) de manteiga

?
xícara
(chá) de água

1
pitada de sal

$\frac{3}{4}$
xícara de farinha de trigo

3
OVOS

Recheio
e cobertura

1
pote de Paçoquita Cremosa Tradicional

1
pote de Paçoquita Cremosa com Chocolate

$\frac{1}{2}$
barra de chocolate para derreter

Chocolate
granulado à vontade

Modo
de preparo

O primeiro passo é colocar o sal, a manteiga e a água em uma panela no fogo médio. Quando a mistura ferver, abaixe o fogo e acrescente a farinha de trigo, continue mexendo até virar uma massa homogênea e se soltar com facilidade da panela. Ao atingir o ponto, é hora de desligar o fogo e deixar a massa descansar por, aproximadamente, 5 minutos.

Depois, adicione um ovo de cada vez à massa, sempre mexendo e misturando bem. Coloque a massa em um saco de confeitar e separe pequenas porções em uma forma. Leve ao forno preaquecido em 190°C por, aproximadamente, 20 minutos. Diminua a temperatura para 180°C e asse por mais 15 minutos. Atenção: é importante não abrir o forno nessa passagem. Desligue o forno e deixe a massa lá dentro por mais 10 minutos.