

Receita: BOMBA DE PAÇOQUITA CREMOSA

Impossível resistir à uma bomba de Paçoquita Cremosa, né gente? É pura explosão de sabor e cremosidade logo na primeira mordida! Bora pra cozinha preparar a sua!

INGREDIENTES:

250 ml de água

110 g de manteiga em temperatura ambiente

1 pitada de sal

140 g de farinha de trigo

3 a 5 ovos (depende da consistência)

RECHEIO:

Paçoquita Cremosa

COBERTURA:

300 g de chocolate ao leite derretido

PREPARO:

Coloque em uma panela a água, a manteiga e o sal. Mexa com uma colher até a manteiga derreter por igual. Desligue o fogo, adicione a farinha e mexa sem parar por 30 segundos. A massa vai ficar um bloco rapidinho! Ligue o fogo novamente e continue mexendo por mais alguns minutos. Coloque a massa na batedeira (se não tiver, pode ser batida na mão). Bata em velocidade média até parar de sair vapor. Adicione os ovos um a um até serem incorporados totalmente à massa. O ponto é quando a massa está pesada o suficiente para ser puxada para baixo. Ela mesma começa a se desprender do batedor da batedeira. Coloque a massa em um saco de confeitar para dar o formato da bomba. Pressione o bico do saco de confeitar até moldar as bombas. Leve ao forno por 40 minutos em 200°C. Veja se a massa ficou sequinha, crocante. Caso não tenha ficado, deixe mais uns minutinhos. Assim que estiver, retire do forno, abra as bombas e recheie com Paçoquita Cremosa. Espalhe o chocolate derretido, espere endurecer e pode se deliciar!

