

POLKA DE MORANGO

INGREDIENTES em 3 etapas

ECLAIR

- 500 ml de água
- 150 g de margarina
- 400 g farinha de trigo
- 10 ovos

MODO DE PREPARO 1/3

1 Leve a água ao fogo com a margarina até ferver. Misture a farinha aos poucos até fazer uma bola e coloque tudo na batedeira. Adicione os ovos um a um, até dar o ponto.

2 Coloque em formas de empada untadas com manteiga, contornando a forminha, enchendo até a metade, e leve ao forno médio pré-aquecido, por 25 a 30 minutos.

INGREDIENTES

FONDANT CASEIRO

- 200 g de açúcar
- 125 ml de água
- 5 g de glicose

MODO DE PREPARO 2/3

3 Levar ao fogo a água e o açúcar, mexendo delicadamente, quando ferver desligue. Em seguida acrescente a glicose, não mexer mais e deixe dar o ponto, até formar uma consistência homogênea.

4 Depois de uns 10 minutos, por a mistura em banho-maria, enquanto utiliza para por na éclair.

INGREDIENTES

PARA O CHANTILLY

- 500 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 100 g de açúcar
- Essência de baunilha

MODO DE PREPARO 3/3

5 Bata todos os ingredientes na batedeira até encorpar e ficar bem firme.

MONTAGEM

6 Acrescentar o fondant ao redor da cestinha, provocando um caimento para o lado de fora.

7 Use saco de confeiteiro, fazendo um leve movimento circular para preencher as eclairs até acima da borda com o chantilly.

8 Decore com um morango inteiro no centro.

