



© Ferrero, 2018

CHURROS ENTRELAÇADOS COM NUTELLA® E MORANGOS

Outros | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Dá para uma porção de 1 kg (dá para 10 doses com três anéis cada);
1 dose dá para 2 pessoas

INGREDIENTES

- 150 g de água
- 150 g de leite
- 6 g de açúcar granulado
- 150 g de manteiga (aos cubos)
- 3 g de sal
- 195 g de farinha comum
- 345 g de ovos
- Óleo (para fritar)
- 450 g de Nutella® (para o molho)
- 20 morangos frescos biológicos

MATERIAL

- Panela média

- Colher resistente ao calor
- Batedeira de balcão fixa com acessório para massas
- Saco de pasteleiro e bico liso de 2 cm
- Espátula
- Faca de cozinha pequena
- Tabuleiro para forno
- Papel vegetal
- Panela grande
- Escumadeira de arame

por Dominique Ansel, o Melhor Chef de Pastelaria do Mundo em 2017

PREPARAÇÃO

Numa panela média em lume médio, junte a água, o leite, a manteiga e o sal e leve a ferver até a manteiga estar completamente derretida.

Com o lume ainda ligado, acrescente farinha e misture vigorosamente com uma colher resistente ao calor até que a farinha esteja completamente misturada e uniforme.

Continue a cozinhar a massa, movendo-a constantemente com a colher resistente a calor para a secar ligeiramente. Pode verificar se está seca quando vir uma pequena capa a formar-se no fundo da panela.

Retire a massa da panela e transfira-a para uma batedeira de balcão equipada com o acessório para massas. Na velocidade média, bata ligeiramente para libertar o vapor e deixar arrefecer suavemente.

Acrescente lentamente os ovos até estarem completamente misturados e uniformes. A massa estará espessa e suave, mas ainda corrente. Quando levantar o acessório de bater, a mistura deverá formar pequenos laços que permanecem apenas durante alguns segundos na batedeira e depois desaparecem. Isso significa que a textura está correta.

Usando a espátula, transfira uma porção da massa para um saco de pasteleiro com um bico liso de 2 cm.

Sobre papel vegetal colocado sobre um tabuleiro de ir ao forno, desenhe anéis com 7 cm de diâmetro com um lápis ou um marcador. Volte o papel ao contrário para que a tinta não toque na massa.

Usando o bico do saco de pasteleiro, faça círculos com a mesma forma com a massa.

Coloque o tabuleiro num congelador e deixe ficar até estar sólido, o que pode demorar várias horas.

Quando estiver sólido, corte uma pequena secção de 3 cm de um em cada 3 anéis. Use este anel para entrançar com os dois outros anéis.

Usando a massa restante como “cola”, volte a colar a parte que foi cortada. Certifique-se de que apara bem para não se verem vestígios do corte.

Volte a colocar os anéis entrelaçados no congelador e espere até que solidifiquem.

Numa panela grande cheia com óleo suficiente para cobrir completamente os três anéis, aqueça o óleo até estar a 180 °C. Coloque suavemente os anéis diretamente do congelador no óleo para que frite até ficarem dourados (6 a 8 minutos). Vire-os delicadamente com a escumadeira de arame e, quando terminar, retire-os e deixe-os escorrer em papel absorvente de cozinha.

Enquanto ainda estiverem quentes, deite um pouco de açúcar granulado por cima.

Sirva com Nutella® ao lado para mergulhar.

Acrescente morangos maduros e coma quente.