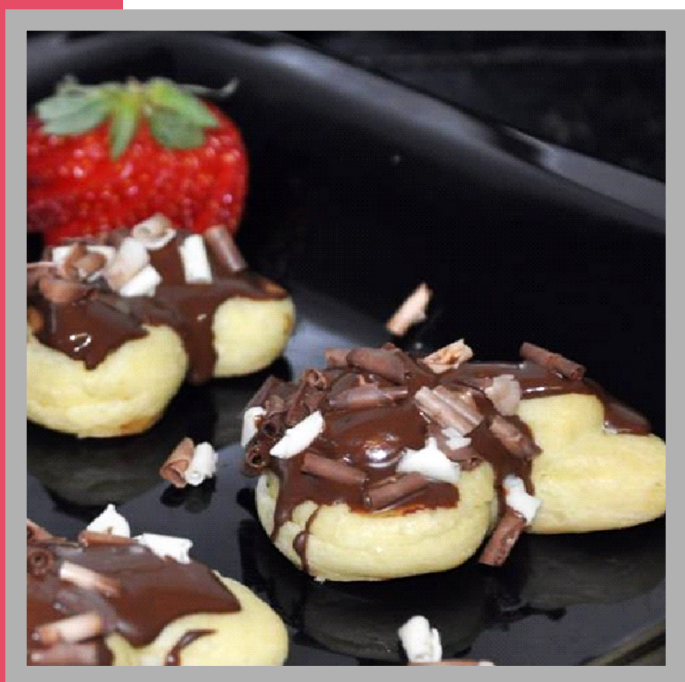


Éclair de Chocolate com Cream Cheese

Rendimento: 24 corações



Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos

Recheio:

- 1 pote (280 g) de cream cheese
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Cobertura:

- 500 g de chocolate hidrogenado derretido
- Confeitos para decorar

Modo de Preparo

Massa: Em uma panela, ferver a água com a manteiga, juntar a farinha e cozinhar, mexendo sempre até formar uma massa que desprenda do fundo da panela. Transferir para a batedeira e adicionar os ovos, bater até formar uma massa grossa. À lápis, desenhar corações em uma folha de papel manteiga. Usar esse papel para forrar uma forma. Transferir a massa para um saco de confeitar com bico liso e preencher cada coração desenhado no papel. Levar ao forno médio (180°C) e assar até a massa crescer e os corações ficarem douradinhos. Deixar esfriar e cortá-los no sentido horizontal para aplicar o recheio.

Recheio: Na batedeira bater o creme e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até misturar bem. Recheiar os corações.

Cobertura: Derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas em potência baixa por aproximadamente 2 minutos. Aplicar sobre os corações, colocar os confeitos, deixar secar e servir.

Tempo de preparo: 2 horas.