elGourmet

Chouquettes

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Agua: 125 miliitros
Azucar: 5 grs
Harina de fuerza: 150 grs
Mantequilla: 100 grs
Azúcar perlada: c/n
Huevos: 5 Unidades
Leche: 125 miliitros
Sal: 5 grs

Preparación de la Receta

- Cocer el agua con la leche, la sal, el azúcar y la *mantequilla* hasta que todo esté disuelto.
- Añadir la *harina* a la mezcla y mover hasta que todo esté integrado y la masa se despegue de la olla.
- Retirar la masa del fuego y ponerla en el robot de cocina para que se temple.
- Después, añadir uno a uno los huevos hasta que se integren.
- Pasar la pasta choux a una manga pastelera y crear pequeñas bolas de chouquettes en una bandeja con papel de hornear.
- Esparcir azúcar perlado por encima.
- Hornear a 250 ºC hasta que veamos que los chouquettes estén inflados y después bajar a 165 ºC durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chouquettes