Pâte à choux



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Harina: 150 grs.
Leche: 250 g
Azucar: 20 grs.
Huevos: 5 Unidades
Sal: 5 g

Preparación de la Receta

- Coloque la leche en una olla grande y lleve a fuego, añada la *manteca* junto con la sal y el azúcar, una vez que rompa el hervor incorpore la *harina* y bata enérgicamente sobre el fuego hasta formar una masa homogénea, una vez que la masa se despegue de los bordes y el fondo de la olla retire del fuego.
- Coloque la masa en un recipiente y mezcle para que salga el vapor.
- Bata 4 huevos y agregue a la masa todavía, bata enérgicamente hasta que se integren por completo a la masa.
- Observe la consistencia de la masa haciendo con una cuchara de madera una zanja, esta debe cerrarse ni muy rápido ni muy lento
- Si no se cierra o se cierra muy lentamente la masa necesita más huevos
- Si se cierra demasiado rápido nos hemos pasado de huevos
- Una masa con demasiado o poco *huevo* no crecerá lo suficiente al momento del levado.
- Incorpore el *huevo* restante y mezcle hasta incorporarlo.

Armado

- Una vez obtenida la consistencia correcta coloque la masa en una manga y trace las formas deseadas sobre una placa previamente enmantecada.
- Cocine en horno a 190ºC durante 18 minutos aproximadamente.

Presentación

- Retire y presente en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pte-choux