



### **Pasta choux**

#### **Ingredientes.**

#### **Gramos**

- |             |                  |
|-------------|------------------|
| • Agua.     | 375              |
| • Leche     | 375              |
| • Margarina | 187              |
| • Azúcar.   | 10               |
| • Sal.      | 2                |
| • Harina.   | 375              |
| • Huevos.   | 10 a 11 unidades |

#### **Proceso**

- Llevar a cocción leche, agua, margarina, sal y azúcar hasta que rompa hervor, inmediatamente adicionar toda la harina mezclar muy bien sin dejar grumos hasta que la masa se despegue de las paredes.
- Retirar del fuego, dejar reposar un poco, adicionar huevo uno a uno hasta obtener una masa homogénea.
- Llevar a una manga pastelera y sobre una lata formar eclers o repollas
- Hornear a 190°C aproximadamente 35 minutos
- Dejar enfriar para poder rellenar
- Rellenar con crema Chantilly

