

Chouquettes

La masa de Chouquette es masa choux. Podemos, una vez cocinados, rellenar estos repollo con crema, hielo, etc. En este caso, no agregamos azúcar de perla.

Ingredientes

125 ml de agua
125 ml de leche
1 pizca de sal
125 g de mantequilla
150 g de harina
4 huevos
azúcar de perla para ponerse las chouquettes

NOTA: La proporción de agua de agua determinará la consistencia de las chouquetas: con más leche serán más claras y flexibles, con más agua serán más firmes y de cartón.

Preparación

1. Precaliente el horno a 165 ° C.
2. Vierta la leche, el agua, la sal y la mantequilla en una cacerola. Lleve suavemente a ebullición, revuelva para mezclar la mantequilla.
3. Una vez que todo sea homogéneo, fuera del fuego, agregue la harina y revuelva vigorosamente a la espátula de plástico hasta que obtenga una masa lisa y compacta, que se separe de la sartén.
4. Devuelva la sartén a fuego lento y revuelva con la espátula despegando la pasta de la sartén: la "secaremos" para eliminar el agua. Este paso dura varios minutos.
5. En el tazón de Kenwood, con la K, revuelva la masa y agregue los huevos uno por uno, mezclando bien entre cada huevo. La masa debe formar una cinta flexible.
6. Forma el repollo en una bandeja para hornear (cubierto con papel pergamino). Puede usar una bolsa de pastelería, pero también se puede hacer con una cuchara. Con estas cantidades llenamos una placa de 60x60 cm.
7. Dora el repollo con una yema de huevo y pegue el azúcar de la perla allí.
8. Cocine a 165 ° C durante 37 minutos, especialmente no abra la puerta del horno durante la cocción.