

Las Chouquetas

La masa choux es masa choux. Una vez cocidos, puedes rellenar estos hojaldres de choux con nata, helado, etc. En este caso no se añade azúcar perlado.

Ingredientes

125 mililitros de agua
125 mililitros de leche
1 pizca de sal
125 g de mantequilla
150 gramos de harina
4 huevos
Azúcar perlado para poner en chouquettes.

Nota: la proporción agua-leche determinará la consistencia de las chouquettes: con más leche quedarán más blandas y flexibles, con más agua quedarán más firmes y cartonosas.

Preparación

1. Precalienta el horno a 165°C.
2. Vierte la leche, el agua, la sal y la mantequilla en un cazo. Deje hervir suavemente, revuelva para combinar la mantequilla.
3. Una vez que esté todo homogéneo, retiramos del fuego, añadimos la harina y removemos enérgicamente con una espátula de plástico hasta obtener una masa tersa, compacta y que se despegue de la sartén.
4. Devolvemos la sartén al fuego lento y removemos con una espátula, retirando la masa de la sartén: la "secaremos" para eliminar el exceso de agua. Este paso dura varios minutos.
5. En el bol Kenwood, con la K, revuelve la masa y agrega los huevos uno a uno, mezclando bien entre cada huevo. La masa debe formar una cinta suave.
6. Forme los bollos choux en una bandeja para hornear (cubierta con papel pergamino). Puedes utilizar una manga pastelera pero también se puede hacer con una cuchara. Con estas cantidades llenamos un plato de 60x60 cm.
7. Dorar los choux con la yema de huevo y añadir el azúcar perlado.
8. Cocinar a 165°C por 37 minutos, no abrir la puerta del horno durante la cocción.