

Chouquettes au cacao

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 75g de lait
- 60g de beurre
- 10g de sucre
- 75g de farine
- 15g de cacao en poudre non sucré
- 130g d'œufs battus

Préparation

1. Recette :Portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre et le sucre.
2. Quand le mélange bout, ajoutez hors du feu la farine et le cacao et mélangez vigoureusement pour éviter les grumeaux.
3. Remettez alors le mélange sur le feu et desséchez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule et qu'une fine pellicule se forme au fond de votre casserole.
4. Versez alors votre pâte dans un cul-de-poule et attendez qu'elle refroidisse légèrement.
5. Une fois la pâte un peu refroidie, vous pouvez commencer à ajouter les œufs battus en omelette petit à petit.
6. Veillez à bien mélanger la pâte et à avoir un mélange homogène après chaque ajout.
7. A la fin, votre pâte doit être bien lisse et légèrement coulante.
8. Préchauffez votre four à 180°C.
9. Couchez alors vos chouquettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez-les de sucre perlé.
10. Enfournez vos petits choux pendant 30 minutes four fermé puis 10 minutes four entrouvert.
11. Laissez-les refroidir sur une grille, puis dégustez !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com