

Kuketoj (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g da akvo
- 125g da lakto
- 110g da nesalata butero
- 250g da ovoj
- 140g da faruno
- 20g da sukero
- 1 plata kulereto da fajna salo

Préparation

1. Post la recepto de la okuladaj uketoj (kiun vi povas trovi ĉi tie), mi proponas al vi hodiaŭ la simplajn uketojn, granda klasika o por matenmanĝo.
2. Ĉi tiu recepto ne estas tiu de iu ajn, ĉar ĉi estas tiu de la kuiristo Philippe Conticini.
3. Se vi jam faris ŝuan paston, ĉi tiu recepto estos infanludo por vi, kaj krome rapide farebla!
4. Boligu la lakton, la akvon, la buteron tranĉitan en pecetojn, la salon kaj la sukeron.
5. Poste, ekster la fajro, aldonu la farunon en unu fojo kaj bone miksu por ĝuste enkorpiĝi ĝin.
6. Reigu la kaserolon sur la fajron por sekigi la paston: super malforta fajro, miksu la paston per ligna kulero ĉi se ĉi formu pilkon kaj formi ĝin maldika filmo ĉe la fundo de la kaserolo.
7. Post tio, metu la paston en kuirejan bovon kaj atendu ke ĉi iom malvarmiĝu.
8. Dum ĉi tiu tempo, batu la ovojn en omleto, poste enmetu ĝin iom post iom en la paston, bone miksanĝante post ĉiu aldono.
9. La pasto akirita fine devas esti glata kaj brileta.
10. Piku tiam viajn ŝuojn sur telero kovrita per sulfpapero per kuka sako, aŭ se ne, per kulero.
11. Prucigu ĝin per grajna sukero antaŭ bakado por ĉirkaŭ 30 minutoj ĉe 180°C.