

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g de agua
- 125g de leche
- 110g de mantequilla sin sal
- 250g de huevos
- 140g de harina
- 20g de azúcar
- 1 cucharadita rasa de sal fina

Préparation

1. Después de la receta de las chouquettes de chocolate (que puedes encontrar aquí), hoy les propongo las chouquettes naturales, un clásico del desayuno.
2. Esta receta no es de cualquiera, ya que es del chef Philippe Conticini.
3. Si ya has hecho pasta choux, esta receta será un juego de niños para ti, ¡y además rápida de hacer!
4. Llevar a ebullición la leche, el agua, la mantequilla cortada en trozos, la sal y el azúcar.
5. Luego, fuera del fuego, agregar la harina de una sola vez y mezclar bien para incorporarla correctamente.
6. Volver a poner la cacerola en el fuego para secar la masa: a fuego lento, mover la masa con una cuchara de madera hasta que forme una bola y se forme una fina película en el fondo de la cacerola.
7. Después de eso, colocar la masa en un bol y esperar a que se enfríe un poco.
8. Mientras tanto, batir los huevos en tortilla, luego incorporarlos poco a poco en la masa, mezclando bien después de cada adición.
9. La masa obtenida al final debe ser lisa y brillante.
10. Colocar entonces tus choux en una bandeja cubierta con papel sulfurizado con la ayuda de una manga pastelera, o en su defecto una cuchara.
11. Espolvoréalos con azúcar en grano antes de hornear durante unos 30 minutos a 180°C.