

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g di acqua
- 125g di latte
- 110g di burro non salato
- 250g di uova
- 140g di farina
- 20g di zucchero
- 1 cucchiaino raso di sale fino

Préparation

1. Dopo la ricetta delle chouquettes al cioccolato (che potete trovare qui), vi propongo oggi quelle delle chouquettes semplici, un grande classico della colazione.
2. Questa ricetta non è di chiunque, poiché è quella dello chef Philippe Conticini.
3. Se avete già realizzato la pasta choux, questa ricetta sarà un gioco da ragazzi per voi, e inoltre veloce da preparare!
4. Portate a ebollizione il latte, l'acqua, il burro tagliato a pezzi, il sale e lo zucchero.
5. Successivamente, fuori dal fuoco, aggiungete la farina tutta in una volta e mescolate bene per incorporarla correttamente.
6. Rimettete la casseruola sul fuoco per asciugare l'impasto: a fuoco basso, muovete l'impasto con l'aiuto di un cucchiaino di legno fino a formare una palla e si formi una sottile pellicola sul fondo della casseruola.
7. Dopo di ciò, mettete l'impasto in una ciotola e aspettate che si raffreddi un po'.
8. Nel frattempo, sbattete le uova in una frittata, quindi incorporatele poco per volta all'impasto mescolando bene dopo ogni aggiunta.
9. L'impasto ottenuto alla fine deve essere liscio e brillante.
10. Allora formate i vostri bignè su una teglia coperta di carta da forno con l'aiuto di una sac à poche, o in mancanza di un cucchiaino.
11. Cospargeteli di zucchero in granelli prima di infornare per circa 30 minuti a 180°C.