

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g wody
- 125g mleka
- 110g masła
- 250g jajek
- 140g maki
- 20g cukru
- 1 paczka drożdży soli

Préparation

1. Po przepisie na ptyś z czekoladą (którego możecie znaleźć tutaj), proponuję wam dzisiaj te klasyczne ptyś, wielki klasyk świąteczny.
2. Ten przepis nie jest od kogoś, bo od szefa Philippe Conticini.
3. Jeśli już robiliście ciasto ptyśowe, ten przepis będzie dla was dziecinnie prosty, a przy tym szybki do zrobienia!
4. Doprowadźcie do wrzenia mleko, wodę, masło pokrojone na kawałki, sól i cukier.
5. Następnie, poza ogniem, dodajcie mąkę raz i dobrze wymieszajcie, aby dobrze się łączyła.
6. Umieść ponownie garnek na ogniu, aby wysuszyć ciasto: na małym ogniu, mieszajcie ciasto drewnianym łyżkiem, aż utworzy się kula i cienka warstewka na dnie garnka.
7. Po tym, umieść ciasto w misce i odczekajcie, aż ostygnie trochę.
8. W międzyczasie ubijcie jajka na omlet, a następnie dodajcie je stopniowo do ciasta, dokładnie mieszając po każdym dodaniu.
9. Ciasto na końcu powinno być gładkie i błyszczące.
10. Formuj ptyś na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przy użyciu worka z rękawem, lub, w przypadku braku, łyżką.
11. Posypcie cukrem perowym przed wstawieniem do piekarnika na około 30 minut w 180°C.