

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g de água
- 125g de leite
- 110g de manteiga sem sal
- 250g de ovos
- 140g de farinha
- 20g de açúcar
- 1 colher de chá rasa de sal fino

Préparation

1. Após a receita dos chouquettes de chocolate (que você pode encontrar aqui), eu ofereço hoje a dos chouquettes simples, um grande clássico do café da manhã.
2. Esta receita não é de qualquer pessoa, pois é do chef Philippe Conticini.
3. Se você já fez massa choux, essa receita será moleza para você e, além disso, rápida de fazer!
4. Leve a ferver o leite, a água, a manteiga cortada em pedaços, o sal e o açúcar.
5. Depois, fora do fogo, adicione a farinha de uma só vez e misture bem para incorporá-la corretamente.
6. Coloque a panela de volta ao fogo para secar a massa: em fogo baixo, mexa a massa com a ajuda de uma colher de pau até que forme uma bola e uma fina película se forme no fundo da panela.
7. Depois disso, coloque a massa em uma tigela e espere esfriar um pouco.
8. Enquanto isso, bata os ovos em omelete, depois incorpore-os pouco a pouco à massa, misturando bem após cada adição.
9. A massa obtida no final deve ser lisa e brilhante.
10. Morne então seus choux em uma assadeira coberta com papel manteiga usando uma manga de confeitar, ou se não tiver, uma colher.
11. Polvilhe-os com açúcar granulado antes de assar por cerca de 30 minutos a 180°C.