

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g vatten
- 125g mjölk
- 110g osaltat smör
- 250g ägg
- 140g mjöl
- 20g socker
- 1 tesked fint salt

Préparation

1. Voici la traduction du texte en français vers le suédois avec le HTML intact : Efter receptet på chokladchouquettes (som du kan hitta här), föreslår jag idag receptet på naturella chouquettes, en stor frukostklassiker.
 2. Detta recept är inte vem som helst, eftersom det är av kocken Philippe Conticini.
 3. Om du redan har gjort chouxdeg, kommer detta recept att vara en barnlek för dig, och dessutom snabbt att göra!
 4. Koka upp mjölken, vattnet, det skurna smöret, saltet och sockret.
 5. Sedan, ta av från värmen, tillsätt mjölet på en gång och blanda väl för att införliva det ordentligt.
 6. Sätt tillbaka kastrullen på värmen för att torka ut degen: på låg värme, rör om degen med hjälp av en träsked tills den bildar en boll och en tunn film bildas i botten av kastrullen.
 7. Efter det, placera degen i en skål och vänta tills den svalnar lite.
 8. Under tiden, vispa äggen till omelett, tillsätt dem sedan gradvis till degen, och blanda väl efter varje tillsats.
 9. Den resulterande degen bör vid slutet vara slät och glänsande.
 10. Spritsa sedan dina choux på en plåt täckt med bakplåtspapper med hjälp av en spritspåse, eller vid behov, en sked.
 11. Strö över dem med pärlsocker innan du bakar i cirka 30 minuter vid 180°C.
 12. Smaklig måltid ;-)
- Just nu på Insta Se detta inlägg på Instagram Ett inlägg delat av Flavie (@iletaitungateau)
- L'intégrité du HTML est préservée tout en traduisant uniquement le texte français en suédois.