

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g ya maji
- 125g ya maziwa
- 110g ya siagi laini
- 250g ya mayai
- 140g ya unga
- 20g ya sukari
- 1 kijiko cha chai cha chumvi laini

Préparation

1. Baada ya mapishi ya chouquettes za chokoleti (ambayo unaweza kupata hapa), leo nakuletea mapishi ya chouquettes za kawaida, maarufu kwa kifungua kinywa.
2. Mapishi haya sio ya mtu yeyote, bali ni ya mpishi Philippe Conticini.
3. Ikiwa umewahi kutengeneza unga wa choux, mapishi haya yatakuwa rahisi kwako, na hata ya haraka kutayarisha!
4. Leteni maziwa, maji, siagi iliyokatwa vipande, chumvi na sukari hadi chemka.
5. Kisha, mbali na moto, ongeza unga wote mara moja na changanya vizuri ili uchanganyike vizuri.
6. Rudisha sufuria kwenye moto ili ukaushe unga: kwa moto mdogo, koroga unga kwa kutumia kijiko cha mbao hadi uunde mpira na utando mwembamba uunde chini ya sufuria.
7. Baada ya hapo, weka unga kwenye bakuli na tungojee upoe kidogo.
8. Wakati huo huo, piga mayai kwenye omelete, kisha uyaongeze kidogo kidogo kwa unga ukichanganya vizuri baada ya kila kuongeza.
9. Unga uliofikiwa mwishoni unapaswa kuwa laini na kuonekana kama kumetameta.
10. Weka choux zako kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya kuoka kwa kutumia mfuko wa piping, au kijiko kama huna.
11. Nyunyiza sukari ya lulu kabla ya kuoka kwa takriban dakika 30 katika 180°C.