

Chouquettes Recipe

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 35 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Voda 125g
- Mlijeko 125g
- Sol 2g
- Šećer 12g
- Maslac 100g
- Glatko brašno 150g
- Jaja 250g (5 jaja srednje veličine)
- Jaje za premazivanje
- Šećer u granulama

Upute

1. Stavite vodu, mlijeko, maslac, sol i šećer u lonac i kuhajte dok smjesa ne proključa.
2. Maknite lonac s vatre i dodajte brašno.
3. Vratite sve natrag na vatru i kuhajte stalno miješajući otprilike 2 minute. Prebacite smjesu u čistu posudu i ostavite da se ohladi.
4. Istucite jaja i postupno ih dodajte smjesi dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Gotovo tijesto bi trebalo biti mekano, glatko i kremasto.
5. Istisnite kuglice na lim za pečenje obložen masnim papirom. Premažite ih jajetom i pospite šećerom u granulama.
6. Pecite chouquettes na 180°C otprilike 20 minuta, dok ne porumene.