

Pasta Choux

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
500 ml Agua
250 gr Harina repostería
190 gr Mantequilla
Sal
Azúcar
8 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Calentar el agua en un cazo de fondo grueso, derretir en ella la mantequilla, cuándo hierva añadir de golpe la harina, el azúcar y la sal. Retirar de fuego y revolver con la cuchara de madera, incorporar las yemas una a una sin parar de revolver. Pasar la masa a la manga pastelera con boquilla lisa, hacer bolitas como canicas sobre la placa engrasada, colocarlas separadas porque hinchán mucho. En la th: Hervir el agua, añadir la harina de golpe y cocer 2m a 100°, dejar enfriar un poco y agregar la yemas una a una batiendo hasta incorporarlas del todo. Ojo con añadir los huevos mientras la masa esta caliente, se cuajarían las proteínas del huevo y la masa quedaría inservible. Cocer en horno precalentado a 180° 20 m. Al sacarlas darles un pequeño corte para que salga el vapor, rellenar cuando estén frías Sirven para dulces y salados