

Petitsús (Gerard)

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

INGREDIENTES

0
120 ml Leche
120 ml Agua
5 gr Sal - fina
5 gr Azúcar glass
110 gr Mantequilla - a temperatura ambiente
140 gr Harina repostería - tamizada
5 Huevos

ELABORACIÓN

Llevar a ebullición la leche y el agua, la sal y el azúcar, añadir la mantequilla.
Retirar del fuego al primer borbotón, y echar la harina en lluvia fina, mezclando bien con la espátula. Volver a poner al fuego y cocer 1 m. sin dejar de remover (secar la masa). Pasarla a un cuenco templado e ir incorporando los huevos uno a uno ,sin dejar d batir enérgicamente ,hasta que la masa esté lisa y homogénea Pasar a la manga
15 m 220 ° horno ya caliente, después otros 15 m a 200° con la puerta entreabierta no partir las cantidades Batir poco el último huevo Se pueden congelar. En la th. Se clienta el agua o leche, con la mantequilla la sal y el azúcar a 100 gr añadir harina y batir unos m. con temperatura y el tapón quitado, para que evapore, retirar la maquina de la base para que enfrié un poco, ir añadiendo los huevos poco a poco batiendo.