

CHOUX

Ingredienti per 25 choux:

- 100 gr di farina,
- 100 gr di burro,
- 4 uova,
- acqua,
- zucchero.

Mettere in una casseruola 2 dl. di acqua leggermente zuccherata con il burro.

Appena incomincia a bollire toglierla dal fuoco e versarvi mescolando energicamente la farina.

Rimettere la casseruola sul fuoco e continuando a mescolare, lasciarvela fino a quando la pasta si staccherà dalle pareti della casseruola sfrigolando leggermente.

Togliere il recipiente dal fuoco e incorporarvi uno alla volta 3 uova.

Riempire la tasca di tela (o la siringa) a cui si applicherà una bocchetta liscia non troppo piccola.

Imburrare una placca da forno e far scendere su quest'ultima dei mucchietti di pasta ben distanziati.

Sbattere un po' il rimanente uovo intero e pennellare con esso la superficie degli choux, quindi infornare a 180 gradi per 15-20 minuti.

Lasciarli raffreddare prima di farcirli.

Possibili ripeni: panna montata, crema al marsala o al cioccolato, zabaione, nutella ...