



Preparazione di base - Choux - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Dessert - preparazione di base -

Ingredienti

1/4 di litro d'acqua

125 g. di burro

150 g. di farina 00

4 uova intere

un pizzico di sale

un cucchiaino di zucchero

Bollire l'acqua col burro e lo zucchero, aggiungere la farina setacciata fuori dal fuoco e poi rimettere sul fuoco rimestando fino a quando il composto si stacca dalle pareti del tegame. Fare raffreddare ed aggiungere le uova uno per volta e non aggiungendo il successivo se il precedente non è stato assorbito (finché fa le bollicine). Mettere in un sac à poche e sulla placca del forno rivestita con carta forno Distribuire 30 dolcetti. Infornare per 40 minuti a 200°

