

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

dessert - preparazione base

CHOUX

¼ di litro d'acqua
125 g. di burro
150 g. di farina 00
4 uova intere
un pizzico di sale
5 grammi (un cucchiaino) di zucchero per uso salato
20 grammi di zucchero per uso dolce



Gli ingredienti



Bollire l'acqua col burro e lo zucchero ...



... fuori dal fuoco aggiungere la farina setacciata ...



... rimescolare bene ...



... e poi rimettere sul fuoco ...



... avendo cura di allargare bene l'impasto per favorire la cottura anche all'interno della massa. Rimestare fino a quando il composto si stacca dalle pareti del tegame.



Fare raffreddare ...



... ed aggiungere le uova uno per volta, non aggiungendo il successivo se il precedente non è stato assorbito.



Questa è la consistenza finale dell'impasto pronto da sagomare.



Preparare la sac à poche col beccuccio apposito (liscio o zigrinato secondo la preferenza) e posizionarla dentro una caraffa. Versarvi il composto ...



... e disporre i mucchietti sulla placca del forno rivestita con carta apposita.
Distribuire 30 dolcetti in 5 file da 6



Infernare per 40 minuti a 200°



Farcire appena tiepidi con crema pasticcera o [crema di ricotta](#)



Spolverizzare con zucchero a velo.

