

MASA CHOUX



INGREDIENTES

120 gr de agua
130 gr leche
Una cucharadita de sal
50 gr de mantequilla en trozos.
1 pellizco de azúcar
160 gr de harina sin gluten schär.
6 huevos grandes (unos 350 gr aprox.)
Temperatura ambiente.

PREPARACION

1. Pese la harina y reserve
2. Vierta en el vaso el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar. Programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
3. Incorpore la harina de golpe y programe 20 segundos, velocidad 4. Retire el vaso de la peana y deje enfriar la masa durante 5 minutos.
4. Bata los huevos ligeramente en un cuenco, ponga de nuevo el vaso en la peana, programe velocidad 4 y añada los huevos poco a poco a través del bocal.
5. Deje reposar la masa en una manga pastelera provista con la boquilla adecuada, dependiendo de la forma que vaya a dar a la preparación.
6. **Precaliente el horno a 200°**
7. Haga pequeñas bolitas, rosas grandes o petit choux y hornee durante 20 minutos aproximadamente. Rellénelas con nata, chocolate, crema pastelera o a su gusto.