

BOCADITOS DE AZUCAR O "CHOUQUETTES"



Hoy propongo una receta de un pastelero frances famoso. Es la receta de un dulce tipico frances:" Bocaditos de Azucar" , que se llaman "Chouquettes" en frances... Se comen con un cafe, con un helado, rellenas de crema de nata, con chocolate negro fondido ...Pues, un dulce para saborear en cualquier momento !

INGREDIENTES PARA 25 BOCADITOS o "Chouquettes":

- * 125g de agua (12,5cl)**
- * 125g de leche (12,5 cl)**
- * 125g de mantequilla semisalada**
- * Media cucharilla de cafe**
- * 140g de harina fina**
- * 4 huevos de calibre 60g**

Calentar el agua y la leche en una cacerola (con un fondo grueso) con la mantequilla cortada en trozos y la sal.

Despues, fuera del fuego, añadir la harina de una sola vez y mezclar bien con una espátula de madera y despues volver a ponerlo en el fuego 1 minuto para "secar" la masa.

Despues añadir los huevos uno detras de otro, batir cada vez despues, y batir hasta que la masa sea lisa. (Podeis meter la preparacion en un robot antes de añadir los huevos, es mas facil)

Meter la masa en una manga de pasteleria y hacer pequeñas bolas de 1 cm de diametro sobre una hoja de papel vegetal.

Recubrirlas con huevo batido con un pincel. Espolvorear los bocaditos con azucar en grano.

Encender el horno al termostato 150°C (con aire caliente). Hornear los bocaditos entre 20 et 30 minutos y dejar enfriarse.

Saborear !