

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Chouquettes au thermomix ~~



150 grs d'eau
80 grs de beurre
20 grs de sucre (10 sur la recette)
1/2 càc de sel fin
120 grs de farine
3 oeufs

Mettre dans le bol l'eau, le beurre le sel et le sucre : **5 mn à 100°**
vitesse 1

à l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer : **1 mn 30**
vitesse 3

(la pâte ressemble à une pâte sablée)

Plonger le bol dans un récipient d'eau froide afin de faire refroidir la
préparation

Ajouter les oeufs un par un par l'orifice du couvercle sur les
couteaux en marche **vitesse 5 puis mixer 30 sec à vitesse 5**

Façonner vos choux à la poche à douille ou avec deux petites cuillères
en les espaçant

Cuisson 180° environ 30 mn selon la grosseur des choux !

Alors, facile non ?
