

Chouquettes maison au sucre Arlequ1

Ingrédients

- 45 g de beurre
- 67 g de farine
- Un peu de levure chimique
- 2 à 3 œufs
- 12 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre Arlequ1 *
- Du sucre en grains pour le dessus

Préparation

1. Dans la casserole, faites chauffer le beurre et l'eau. Dès que le mélange bout, retirez du feu et ajoutez d'un coup la farine, le sel et un peu de levure. Mélangez vivement : la pâte se rassemble en boule et se détache des parois.
2. Laissez la pâte refroidir avant d'incorporer les œufs. Dans une pâte encore chaude, l'œuf cuit au lieu de lier et les chouquettes ne gonflent pas.
3. Ajoutez le sucre Arlequ1, puis les œufs un par un, en fouettant énergiquement jusqu'à ce que chacun soit absorbé. Arrêtez quand la pâte retombe en formant un bec d'oiseau au bout de la spatule.
4. Dressez les chouquettes espacées sur une plaque recouverte de papier cuisson, parsemez de sucre en grains en appuyant légèrement. Enfournez 15 à 20 minutes à 210 °C, sans ouvrir la porte du four.





* DISPONIBLE AU CATALOGUE