



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Carrés trop Choux



Ingrédients :

- 250 ml d'eau
- ½ cuillère à café de sel fin
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 75 g de beurre de cacao
- 4 œufs entiers
- 150 g de farine type 55 « fleur de gourmand »

Chauffer l'eau avec le sucre et le sel. Ajouter le beurre, quand le mélange est arrivé à ébullition, jeter en une seule fois la farine et « sécher » la pâte en remuant avec une cuillère, la pâte enrobe la cuillère.

Soit au robot comme moi, soit à la main dans la casserole, incorporer les œufs 1 à 1. On obtient une pâte souple.



Dans les nouvelles empreintes carrées Silform, dresser à la poche à douille mais surtout ne pas trop les remplir.



SF 2162

Parsemer de sucre gros grains.

Vous pouvez les badigeonner au jaune d'œuf avant de les sucrer mais personnellement, je ne le fais pas.

Four préchauffé thermostat 6-7 soit 180-200°C, cuire environ 25 min four entrouvert à l'aide d'une cuillère en bois « pas plus », juste de quoi laisser la vapeur s'échapper.