

La recette facile : les chouquettes !

Par *Olivia K.* il y a 5 mois

Envie de cuisiner un peu, ce week-end ? Ça tombe bien, car nous avons quelques pistes pour vous... Et si vous réalisez de succulentes chouquettes ?



@meilleurduchef

Qui parvient à résister à de délicieuses chouquettes, que ce soit de bon matin pour le petit-déjeuner ou bien pour la pause du goûter (qui est sacrée, entre nous !) ? QUI n'a jamais entendu de sa vie au bureau le fameux : « Hey, j'ai ramené des chouquettes, il n'y en aura pas pour tout le monde, dépêchez-vous de vous servir ! » ? PERSONNE.

Cette pâtisserie soufflée trop mignonne à base de pâte à chou et parsemée de sucre perlé est en effet la reine des pots de départs et autres matinées au bureau... Conviviales, les chouquettes se mangent toutes seules...

Réalisez vos pâtisseries vous-même en suivant attentivement les étapes suivantes :

LES CHOUQUETTES.

Préparation : 15-20 minutes.

Cuisson : 15-20 minutes.

Pour toutes les bourses.

INGRÉDIENTS :

- 100 g de beurre.
- 150 g de farine.
- ¼ de litre d'eau.
- 4 œufs.
- 1 sachet de levure.
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre.
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

- 1 pincée de sel.
- Du sucre perlé.

PRÉPARATION :

1. Préchauffez votre four à 190°C.
2. Dans une casserole, ajoutez le beurre et l'eau.



@rechercheflan

3. Une fois que la casserole est portée à ébullition, ajoutez le sel, la levure, l'extrait de vanille et la farine. Mélangez bien avec une cuillère en bois, retirez du feu et laissez refroidir pendant quelques minutes.



@faitalamaison

4. Ajoutez ensuite le sucre et les œufs et mélangez de nouveau.
5. Sur une plaque de cuisson, mettez du papier sulfurisé et ajoutez plusieurs cuillères de votre pâte. Saupoudrez de sucre perlé.



@fousifisa

6. Faites cuire votre préparation pendant 15-20 minutes environ.

7. Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.

Bon appétit !



@recettes.de