

# **PASTA CHOUX**

## **INGREDIENTES:**

### **1° Paso**

250 g de agua o leche  
100 g de mantequilla, margarina o manteca de cerdo.  
1 cucharadita de sal  
1 pellizco de azúcar

### **2° Paso**

160 g de harina PROCELI

### **3° Paso**

6 huevos grandes

## **PREPARACION**

- 1.-Pese el harina y resérvela
  - 2.-Ponga los ingredientes del 1° paso en el vaso y programe 5 minutos, 100°C, velocidad 1.
  - 3.- Agregue el harina de golpe y programe 20 segundos, velocidad 4. Retire el vaso de la peana y deje enfriar la masa 5 minutos.
  - 4.- Bata los huevos ligeramente, ponga de nuevo el vaso en la peana, programe velocidad 4 y añada los huevos poco a poco, a través del bocal
  - 5.- Deje reposar la masa en una manga pastelera provista de una boquilla adecuada, dependiendo de la forma que vaya a dar a la preparación.
  - 6.- Precaliente el horno a 210 °C. Haga pequeñas bolitas, roscas grandes, o *petit choux* y hornee durante 15 minutos, y después a 180 °C durante 15 minutos más, manteniendo la puerta del horno entreabierto. Vigilar la cocción(las piezas pequeñas se cuecen antes). La pasta debe quedar crujiente.
  - 7.- Rellene chocolate o crema pastelera a su gusto. Espolvoree con azúcar glas.
- NOTA: Si no tiene "Termo.Mix" hágalo a la antigua usanza, con cazos y al fuego.