



## Ingredienser

- 300 g vetemjöl
- 250 g vatten (2.5 dl)
- 250 g mjölk (2.5 dl)
- 5 g fint havssalt
- 5 g strösocker
- 250 g osaltat smör
- 500 g ägg (8–10 stycken)
- Pärlosocker till garnering

## Chouquettes

### Tillredning

- 1 Sätt ugnen på 210 grader.
- 2 Sikta mjölet över ett bakplåtspapper eller i en bunke.
- 3 Värm upp vatten, mjölk, salt, socker och smör på låg värme.
- 4 Ta kastrullen från värmen precis när det börjar bubbla.
- 5 Blanda ner mjölet i vätskan och rör kraftigt med en träslev.
- 6 Ställ tillbaka kastrullen på värmen och fortsätt att röra tills smeten släpper från kanterna och torkar till en kompakt och glansig massa.
- 7 När smeten lossnar från träsleven utan att lämna några spår är den färdig.
- 8 Ta kastrullen från värmen och lägg över smeten i en ren skål.
- 9 Blanda ner äggen, ett i taget, i den varma smeten under kraftig omrörning. Det är viktigt att varje ägg arbetas in ordentligt innan du rör i nästa.
- 10 Smeten ska vara trögflytande – när den rinner från slevan och får en näbbliknande form har den rätt konsistens.
- 11 Lägg smeten i en spritspåse med en smal tyll och spritsa ut små bollar på ett bakplåtspapper.
- 12 Eftersom chouquettes kommer att expandera och bli ungefär tre gånger så stora är det viktigt att inte spritsa för tätt.
- 13 Strö över rikligt med pärlsocker och grädda i 20–25 minuter mitt i ugnen. Öppna inte ugnsluckan under gräddningen, då kan chouquettes kollapsa. De är färdiga när de har fått en gyllene färg men fortfarande är lite vita på kanterna.