

Chouquettes au Cook'in



Des **chouquettes** comme chez le boulanger, faites au **cook'in** , simplicité et gourmandises sont au rendez-vous

Je suis hyper fan

Préchauffer votre four à 200°

Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol et régler 4 min / 100° / vit 1.

Ajouter ensuite la farine et mixer 2 min / vit 3.

Vous obtiendrez une pâte qui ressemble à la consistance d'une pâte sablée

Enlever le bouchon du couvercle et faire tourner le cook'in en vit 5. Ajouter les œufs un à un en laissant 30 s d'intervalle entre chaque œuf.

Après avoir mis le dernier œuf laisser tourner 30 s également.

Sur une feuille de cuisson ou sur une feuille de papier sulfurisé déposer des boules de pâtes en vous servant de petites cuillères ou d'une poche à douille.

Parsemer du sucre perlé sur vos chouquettes et enfourner 15 minutes, baisser le four à 180 ° et poursuivre la cuisson 15 min.

Laisser refroidir et déguster.

Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur