Sobremesas

CHOUQUETTES

Receita Oficial
Fácil
50 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 80 G MANTEIGA
- 150 G FARINHA
- 4 OVOS
- 100 G AÇÚCAR FINO
- SAL

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 ºC (T. 6). Coloque 25 cl de água, a manteiga cortada aos cubos e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar. Ligue o aparelho na velocidade 3 a 90 °C durante 8 min.

2. Após o programa terminar, junte a farinha e misture na velocidade 6 durante 2 min.

3. Coloque a massa numa taça à parte e lave a taça de preparação com água fria para arrefecê-la. Volte a colocar a massa na taça com a lâmina para amassar/triturar. Trabalhe na velocidade 6 e junte os ovos um a um através da parte superior do aparelho. Deixe em funcionamento durante 2 min.

4. Revista um tabuleiro de forno com papel vegetal. Utilizando uma colher, coloque pequenos montes de massa sobre a placa e polvilhe com o açúcar. Leve ao forno durante 25-30 min.