

GOUGÈRES

Fácil

35 Min.

4 Doses



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque 25 cl de água, a manteiga e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccione a velocidade 3 a 90 °C durante 8 min. Junte a farinha e misture na velocidade 6 durante 2 min. Transfira a preparação para uma taça à parte e lave a taça de preparação com água fria para arrefecê-la.
2. Volte a colocar a preparação na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccione a velocidade Junte os ovos um a um e deixe em funcionamento durante 2 min. Junte 120 g do queijo ralado e a noz-moscada e deixe em funcionamento mais 1 min.
3. Revista um tabuleiro com papel vegetal. Com uma colher, coloque pequenos montes de massa no tabuleiro. Polvilhe com o restante queijo. Leve ao forno durante 18-20 min. Sirva morno ou frio.

INGREDIENTES

- 80 G MANTEIGA
- 150 G FARINHA
- 4 OVOS
- 150 G QUEIJO COMTÉ GRUYÈRE RALADO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA MOÍDA
- SAL
- 25 CL ÁGUA