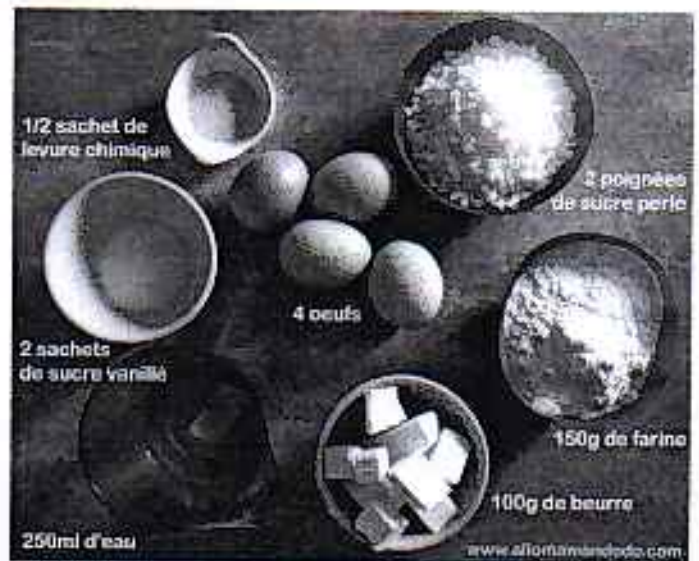


LES CHOUQUETTES



INGREDIENTS:

- 100g de beurre
- 250ml d'eau
- 150g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- une pincée de sel
- 2 poignées de sucre perlé (le gros sucre pour mettre sur les chouquettes)

ETAPES:

- Préchauffez le four à 210°C
- Faire bouillir l'eau et le beurre
- Retirer du feu et ajouter la farine, la levure et le sel en remuant bien avec une spatule jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et se décolle des parois de la casserole
- Laissez refroidir
- Ajoutez le sucre, puis les oeufs un à un en remuant bien à chaque fois au batteur électrique
- Formez des petites chouquettes sur une plaque adaptée.
- Parsemez de gros sucre
- Cuire à 210 °c pendant 15 à 20 minutes dans le bas du four
- Stoppez la cuisson et ouvrez légèrement le four en laissant les chouquettes à l'intérieur pour qu'elles ne s'affaissent pas trop.