



## \* Chouquettes \*



### Ingrédients:

- 4 œufs
- 60 gr de beurre
- 150 gr mix pâtisserie Nature & Cie
- 250 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 50g de sucre

### Préparation :

Faire fondre le beurre dans 250 ml d'eau. Ajoutez le sucre et le sel. Dès que cela commence à frémir ajouter la farine d'un coup et remuez énergiquement hors du feu jusqu'à ce que vous obteniez une boule de pâte lisse qui se détache de la casserole.

Incorporez les œufs un à un, et mélangez bien. Formez vos chouquettes à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Saupoudrez de sucre en grain et enfournez 25 mn à Th 180 °