

Hojaldres con crema con magimix

Hojaldres con crema con magimix

5 min	5 min 20 min	5 min 20 min 25 min	5 min 20 min 25 min 3/10
5 min 20 min 25 min 3/10 8	5 min 20 min 25 min 3/10 8 7	5 min 20 min 25 min 3/10 8 7 17	

5 min 20 min 25 min 3/10 8 7 17

150g de harina
70g de agua
70g de leche
60g de mantequilla
5g de azúcar en polvo
3 huevos
1 pizca de sal
Azúcar perlado

El pequeño hojaldre de crema o chouquette es una masa de bollo ligera, esponjosa y aireada, por lo que es baja en calorías, que se disfruta en bufés durante las fiestas familiares y entre amigos, principalmente en comuniones, bautizos, bodas y cumpleaños. Se pueden rellenar y apilar en forma de pirámide. Para prepararlas :

Precalentar el horno a 200°C

Â»

Colocar el agua, la leche, la mantequilla, el azúcar en polvo y la sal en el bol de la thermomix y mezclar durante 5 minutos a 70°C a velocidad 3.

Â»

Al finalizar, añadir la harina y programar 1 minuto a velocidad 3.

Â»

Esperar 5 minutos a que la mezcla se enfríe.

Â»

Programar la thermomix durante 3 minutos a velocidad 5. Mientras está en funcionamiento, añadir los huevos uno por uno a través del orificio, aproximadamente cada 30 segundos.

Â»

Colocar papel de hornear en la bandeja de horno.

Â»

Poner la masa en una manga pastelera y hacer pequeñas porciones, espolvorear con azúcar en grano.

Â»

Luego, hornear durante 15 a 20 minutos con un horno de convección. Vigilar la cocción, ya que depende de tu horno.

Dejar enfriar y disfrutar de estos pequeños bocados simples y rápidos de preparar. ¡ Te vas a deleitar ! Mmm ;))