

## **Pasta CHOUX**

### **Ingredients:**

125ml d'aigua  
75g de farina  
60g de mantega  
3 ous petits  
1 pessic de sal

### **Elaboració:**

Posar l'aigua i la mantega en un cassó al foc, amb un pessic de sal.  
Quan l'aigua bulli i tota la mantega s'hagi fos, afegir d'un sol cop tota la farina.  
Deixar coure la farina, sense parar de remenar (amb espàtula), fins que aquesta massa es separi de les parets del cassó.  
Treure del foc i deixar refredar una mica.  
Afegir un ou i remenar (amb varetes) fins que quedi homogeni. Així, fins a afegir els tres ous. En funció de la mida dels ous, potser només caldrà afegir la meitat de l'últim ou.

## **Pasta choux FREGIDA: bunyols de plàtan**

### **Ingredients:**

300g de pasta *choux*  
100g de plàtan madur  
Sucre per arrebossar  
Oli suau per fregir

### **Elaboració:**

Barrejar la pasta *choux* amb el plàtan madur aixafat.  
Omplir una màniga pastissera amb boquilla gran.  
Amb l'ajut d'una espàtula untada d'oli, abocar petites porcions de massa en l'oli calent.  
Quan estiguin daurats, treure'ls del foc i deixar-los sobre paper absorbent.  
Encara calents, arrebossar-los amb sucre.