

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 BULLIDA: nyoquis de coco amb sopa de xocolata blanca

Falsos nyoquis de coco

Ingredients:

250g pasta *choux*
100g coco ratllat

Elaboració:

Barrejar la pasta *choux* i el coco. Omplir una màniga pastissera amb boquilla mitjana.
Amb l'ajut d'una espàtula, abocar petites porcions dins una olla amb aigua a punt de bullir.
Coure'ls 5 minuts. Colar i deixar refredar.

Sopa de xocolata blanca i coco

Ingredients:

100g de xocolata blanca
200ml de llet de coco (que no sigui dolça)
Pell de llima ratllada

Elaboració:

Escalfar la llet fins que gairebé bulli. Abocar-la sobre la xocolata trossejada.
Esperar un parell de minuts i barrejar fins aconseguir una salsa homogènia.

Servir els nyoquis amb la salsa de xocolata. Espolsar-los amb pell de llima ratllada i coco ratllat.